...بک ڈپو (طبی مرکز اشاعت) لاہور کی طبی کتب کا سلسلہ نمبر ۱۸

...م کیمیا اور جواہرات سازی پر ایک جامع اور مستند کتاب

موسومہ بہ

...کشف رموز کیمیا

مصنفہ و مؤلفہ

...آفتاب حکمت حکیم محمد عبد العزیز صاحب کامل مرحوم ایل۔ایم۔ایس

ایچ۔پی۔ایچ۔ایچ

ایڈیٹر اخبار حکمت "اخبار الاسرار"

جسے

برادران کامل بک ڈپو (طبی مرکز اشاعت) لاہور

نے پانچویں دفعہ شائع کیا

۱۹۷۱ء

دین محمدی پریس لاہور

مجلد سنہری

34/00

فہرست مضامین کاشف رموز کیمیا طبع پنجم

Scanned by CamScanner

Scanned by CamScanner

Scanned by CamScanner

ارباب تجارب کے چند مخصوص تبرکات

جامع العقاقیر

جلد اوّل۔ جلد دوم باتصویر

مؤلفہ

جناب حکیم عبد المجید صاحب غلنقی ایچ۔ پی۔ فاضل طب لاہور

اس کتاب میں بوٹیوں کے متعلق محض قدیم نظریات پر اکتفا نہیں کیا گیا ہے بلکہ ہر ایک بوٹی کے متعلق جدید تحقیقات کو بڑی کاوش سے فراہم کیا گیا ہے ہر ایک بوٹی کے جس قدر نام تمام زبانوں میں مروج ہیں وہ سب اس میں موجود ہیں۔ نیز ہر ایک بوٹی کی تاریخ۔ مقام و موسم پیدائش۔ ماہیت۔ شناخت۔ اقسام بروئے طب ہائے مختلفہ کیمیائی تجزیہ۔ مزاج۔ مقدار خوراک۔ یونانی۔ ویدک اور مغربی طب کی رو سے افعال و خواص کیمیائی افعال۔ قدیم و جدید ہندی۔ یونانی اور ڈاکٹری مستند مجرب مرکبات۔ ماضی و حال کے عملی تجربات۔ بوٹیوں کے ذریعے دھاتوں کو کشتہ کرنے کی آسان تراکیب اور اکسیری اعمال کے رموز انتہائی تحقیق کے ساتھ پیش کیے گئے ہیں ابتدا میں شفاء الملک حکیم محمد حسن صاحب قرشی صدر گورنمنٹ طبی بورڈ نے ایک مبسوط دیباچہ تحریر فرمایا ہے جو کتاب کی صوری و معنوی خوبیوں کا ضامن ہے۔ کتاب کے آخر میں نہایت کارآمد اور مفید ضمیمہ جات شامل ہیں حقیقت یہ ہے کہ مؤلف نے اس عدیم النظیر کتاب کے لیے بڑی محنت اور عرق ریزی سے کام لیا اور بلا مبالغہ کہا جا سکتا ہے کہ زمانہ اس سے بہتر کتاب پیش نہ کر سکے گا۔ عکسی تصاویر پر پانی کی طرح روپیہ بہایا گیا ہے۔ ۵۰ اسے نایاب بوٹیوں کے فوٹو کتاب کی زینت ہیں۔ حجم جلد اول ۵۰۰ صفحات لکھائی چھپائی عمدہ کاغذ نفیس قیمت فی جلد [redacted] روپے مجلد [redacted] حجم جلد دوم ۶۰۰ صفحات قیمت [redacted] مجلد
اخبارات طبی جرائد اور اکابرِ فن نے اس کتاب کا مطالعہ اطبّاء اور شائقین طب کے لیے ضروری قرار دیا ہے

مینجر کامل بک ڈپو (طبّی مرکز اشاعت) موکار نوبانہ از مغل پورہ لاہور نمبر ۱۵

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

علمِ کیمیا کی تعریف

علمِ کیمیا کسے کہتے ہیں علمِ کیمیا جسے انگریزی میں کیمسٹری اور الکیمی کہتے ہیں وہ علم ہے جس کے ذریعے اشیا کے اجزا اور ان کے خواص معلوم ہوں اور مفرد کو مرکب اور مرکب کو مفرد کرنے کا طریق اور ایک جوہر کو دوسرے جوہر میں تبدیل کرنے کا ڈھنگ آئے

الکیمی اور کیمسٹری میں فرق انگریزی کے دو لفظ جدا جدا اس علم کے لئے استعمال ہوتے ہیں ایک کیمسٹری اور دوسرا الکیمی ۔ کیمسٹری اس علم کو کہتے ہیں جس کے ذریعے کائنات کی کل مادی اشیا کے ذرات اور انکے مزاج جن سے اشیا مرکب ہیں معلوم ہوتے ہیں۔ یہ علم دو قسم کا ہے ایک تھیوریٹیکل، دوسرا اپلائیڈ۔ علمی حصہ کا نام تھیوریٹیکل ہے اور عملی حصہ کو اپلائیڈ بولتے ہیں ۔ یہ تو لفظ کیمسٹری کی مختصر تشریح ہے ۔ اب رہا الکیمی سو یہ وہ علم ہے جسکے ذریعہ ادنیٰ درجہ کی دھاتوں کو اعلیٰ درجہ کی طرف منتقل کر سکتے ہیں اور کم قیمت معدنیات کو چاندی سونا بنا سکتے ہیں اور اس جگہ اسی علم سے مراد ہے۔

علمِ کیمیا کے اقسام الغرض الکیمی یا علم کیمیا جس کو ہندو رسائن بدیا کہتے ہیں بلحاظ طریق عمل دو طرح کا ہے ۔ ایک مشرقی دوسرا مغربی ۔ مشرقی تو جڑی بوٹیوں کے ذریعہ کیا جاتا ہے اس لئے سریع العمل ہوتا ہے یعنی بنانے میں کچھ دیر اور محنت نہیں لگتی صرف بوٹی کا مل جانا شرط ہے۔ لیکن مغربی معدنیات حیوانات اور تیزابوں کے ذریعے بنایا جاتا ہے اس لئے طویل العمل ہوتا ہے بوٹی والا عمل اس لئے خراب ہے کہ بوٹی ہر جگہ اور ہر وقت نہیں ملتی ۔ اس لئے اسکی تلاش میں خراب اور سرگرداں ہونا پڑتا ہے ۔ اسی وجہ سے یہ مثل مشہور چلی آتی ہے کہ "بوٹی کا یار سدا خوار" مگر مغربی عمل ہر جگہ اور ہر وقت بنایا جا سکتا ہے لیکن اس میں دقت یہ ہے کہ عمل طویل ہوتا ہے ۔ ایک ایک نسخہ چھ چھ ماہ سال سال بھر بلکہ بعض نسخہ جات اس سے بھی زیادہ عرصے میں ختم ہوتے ہیں ۔

مشرقی اور مغربی کیمیا گروں کے خیالات ہندو سکے جوگی کہتے ہیں کہ کیمیا نے نباتاتی بنانا بہتر ہے کیونکہ بوٹیوں کا

مزاج معتدل تراور تاثیر قوی الاثر ہوتی ہے اور سریع الاثر دکھائی ہے لیکن اہلِ مغرب کی رائے ہے کہ کیمیائے جمادی بہتر ہے کیونکہ سونا چاندی خود جمادات ہیں لیکن بہت سے حکماء اس بات پر متفق ہیں کہ کیمیائے حیوانی سب سے اعلیٰ ہے کیونکہ حیوانات نباتات اور جمادات دونوں سے قوی ہے اور دونوں کو استعمال کرتا ہے۔

اہلِ اسلام کے عقائد کے مطابق بعض روایتوں سے ظاہر ہوتا ہے کہ پیدا کرنے والے

کیمیا کا تاریخی حال حضرت جبرئیل کی معرفت یہ علم مبارک حضرت آدم علیہ السلام کو سکھایا اور ان کی اولاد میں چلتا رہا۔ حتیٰ کہ نبیوں اور پیغمبروں میں سینہ بسینہ پہنچتے پہنچتے آخرکار پیغمبر آخر الزمان حضرت رسول اللہ محمد صلی اللہ علیہ وسلم کو ورثہ میں پہنچا۔ آپ سے امام اول حضرت علی کرم اللہ وجہہ کو ترکہ میں ملا پھر آپ سے ہوتے ہوئے حضرت امام جعفر صادق علیہ السلام کو پہنچا اور ان سے جابر بن حیان اور سفیان ثوری کو تلقین ہوا اور پھر اوروں کو ملتا گیا اور پھیلتا گیا۔ دوسری روایت میں ہے کہ خداوند تعالیٰ نے قارون کے مقابلہ میں حضرت موسیٰ علیہ السلام کو یہ فن سکھایا تھا تاکہ ان کی دل آزاری نہ ہو کیونکہ قارون بہت دولتمند تھا اور دولت کی شیخی مارا کرتا تھا۔ لیکن یہ روایت ضعیف معلوم ہوتی ہے۔ کیونکہ افلاطون حکیم بھی حضرت موسیٰ کے زمانے میں تھا جو کیمیائے مغربی میں بڑا ماہر اور عالم متبحر گذرا ہے۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ علم قدیمی ہے اور پہلے سے چلا آتا ہے۔ ہندوؤں کے اعتقاد کے مطابق سب سے پہلے مہادیو نے اس علم کو ایجاد کیا اور اس سے آگے رفتہ رفتہ جوگیوں اور سنیاسیوں میں پھیل گیا۔ چنانچہ گورو گورکھ ناتھ جوگی اس فن میں بڑا باکمال گذرا ہے۔ نیز باوا شام گر سنیاسی بڑا بھاری کیمیا گر ہوا ہے۔

انگریزوں کی تحقیق کے مطابق اس کی ابتدا اس طرح پر ہے کہ چوتھی صدی عیسوی میں ایک شخص نے پہلے پہل اس علم پر ایک رسالہ لکھا جو اب تک زور کے کتب خانہ میں موجود ہے لیکن یہ شخص صرف عالم تھا اور علم کی حد تک ہی اپنی معلومات چھوڑ گیا۔ مگر پہلا عملی ماہر عرب کا حکیم جابر آٹھویں صدی عیسوی میں گذرا ہے جس کی تحریر سے معلوم ہوتا ہے کہ اس فن کی تکمیل اس وقت تک ہو چکی تھی۔ اس وقت سے لیکر سولہویں صدی تک اس علم کے خیالات کی اشاعت مغرب میں ہوتی رہی اور جرمنی اس کا مرکز قرار پایا۔ جا اس فن کے راز انقلاب فرانس تک ظاہر ہوتے رہے۔ جو فلسفی اس علم کے اصولوں اور قواعد سے واقف ہوتے تھے وہ شرطیہ اس میں کامیاب ہوتے تھے اور اسکو بچوں کا کھیل سمجھتے تھے لیکن باقی لوگ باوجود دستور کی کوششوں کے خراب اور ناکامیاب رہتے اگرچہ شروع ہی سے دو گروہ رہے۔ ایک گروہ

یعنی ماننے والا دوسرا منکر یعنی نہ ماننے والا لیکن نہ ماننے والوں میں سے فیلگو ٹرا ور ٹنگن کا مشہور عالم ڈاکٹر کرا یسٹی فرگرشیز نے اس فن کو آخرکار تسلیم کر لیا۔ متقدمین سے بیرن سوڈی اور پیرا کلس بڑے ماہر گزرے ہیں۔ ان کی رائے ہے کہ یورپ میں یہ علم تین ذرائع سے پہنچا۔ اول عربوں سے کہ زمانہ تاریک میں علوم قدیمہ کے مالک یہی تھے۔ دوم علمائے یہود سے جن کو کلدانیہ و بابل کا مشہور علم طلسم معلوم تھا۔ سوم مصر کے حکیموں سے۔

پرانے زمانے کے قلمی رسالوں سے معلوم ہوتا ہے کہ جدید علم طبعی جو مادی اشیا کی ساخت کی تحقیقات کرتا ہے وہ قدیم علم کیمیا ہی کے سلسلہ میں سے ہے لفظ کیمیا کا سب سے قدیم استعمال ایک منجم جولیس فرمیکس میٹرنس کی تصنیفات میں ملتا ہے جو قسطنطین قیصر روم کے زمانہ میں گزرا ہے۔ یہ لکھتا ہے کہ جو شخص قمر و زحل کے وقت پیدا ہو وہ علم کیمیا کا بڑا ماہر ہوگا پیرس کے شاہی کتب خانہ میں کیمیا کے متعلق ایک نہایت پرانی کتاب موجود ہے جس کا نام سونا ہے اور جو نسکمرہ کی تالیف ہے جس میں چاندی بنانے کا ذکر ہے۔ زمانہ متوسط کے مصنفین کیمیا کو فن ہرمٹی کے لقب سے موسوم کرتے ہیں ہرمٹ انگریزی میں جوگی کو کہتے ہیں۔ اور ان کے نزدیک یہ علم جوگیوں کے سینہ کا علم ہے چنانچہ اس کی ابتدا وہ مصر کے ہرمیز ٹراس میگسٹس سے قرار دیتے ہیں جو نصف دیوتا اور صاحب الہام مانا گیا ہے۔ کہتے ہیں کہ اس نے کتاب تصنیف کی ہے جس کا نام زمرد کی تختی ہے۔ اس میں اس نے سارا کیمیا بھر دیا ہے عیسائیوں کے ابتدائی زمانہ میں اسکندریہ میں ہر قسم کے علوم کی خوب ترقی ہوئی کیونکہ سلطنت کی طرف سے ہر ایک عالم کی سرپرستی کی جاتی تھی لیکن رومیوں کے غلبہ پر بہت بڑا انقلاب ہو گیا اور علم کیمیا کا نام و نشان مٹانے کی کوشش ہوئی کیونکہ شہنشاہ روم کی طرف سے حکم ہو گیا کہ علم کیمیا بالکل نابود کر دیا جائے اسکے دو وجوہ تھے ایک تو حسد اور دوسرا یہ خوف کہ مصری لوگ پھر غلبہ پا کر خود مختار ہو جائیں گے ہم کو تواریخ سے پتہ چلتا ہے کہ شہنشاہ گلیشین نے حکم جاری کر دیا تھا کہ مصر کے کل قدیمی علوم و فنون کی کتابیں جمع کر کے برباد کر دی جائیں۔ اس زمانہ سے علوم و فنون نے عربوں میں جا کر پناہ لی۔ جہاں کے حکماء نے صدیوں تک اسکی قدر کی اور وہاں سے سپین میں اور پھر جرمنی میں پہنچا۔ جہاں علم کیمیا کو مذہبی گروہ نے اختیار کر لیا بخلاف زمانہ سابق کے کہ جب یہ گروہ حکماء میں رہا کرتا تھا۔ انگلینڈ کا ڈوزرنہامی جس نے اس علم کی نسبت گہری تحقیقات کی ہے وہ لکھتا ہے کہ سن مسیحی سے قبل اس کے مشہور استادوں کا پتہ چلتا ہے۔ برتھولوٹ نے اس کی قدیم نسخوں سے ایک مفید انتخاب پیرس

میں چھپوایا تھا۔ لنگلٹ نے حضرت مسیح کے بعد کے ایک ہزار برس میں ۲۱ مصنفین کیمیا دریافت کئے ہیں حتیٰ کہ سترھویں صدی میں ۶۷ کا پتہ لگا تھا۔

انگلستان میں سنہ ۱۴۰۴ء میں ایک قانون بنایا گیا تھا جس کی رو سے دھاتوں کی تبدیل صورت جرم سنگین قرار دی گئی تھی۔ مگر سنہ ۱۶۸۹ء میں اسے منسوخ کر دیا گیا۔ یورپ کے کیمیا گر خاص کر اعلیٰ درجہ کے مذہبی پیشوا ہوا کرتے تھے۔ ذیل کی فہرست چند مشہور انگریزی کیمیا گروں کی ہے۔

جبیر عرب کا ایک حکیم تھا سنہ ۷۳۰ء میں

رہیزی عرب کا ایک طبیب تھا سنہ ۹۲۰ء میں۔

الفارا عرب کا ایک عطار تھا سنہ ۹۵۴ء میں۔

ریمنڈ للی سپین کا ایک مجتہد تھا سنہ ۱۳۱۴ء میں۔

پوپ جان بائیسواں پوپ روم سنہ ۱۳۱۶ء میں۔

بیزل ولینٹائن ایک خانقاہ کا سردار تھا سنہ ۱۴۹۰ء میں

جان ڈی ایک بڑا پادری تھا سنہ ۱۶۱۸ء میں۔

رابرٹ فلڈ عالم دینیات علوم مخفیہ کا ماہر سنہ ۱۶۳۷ء میں

ایلیس اشمول محقق قدیمیات سنہ ۱۶۴۶ء میں۔

رابرٹ بوائل عطار تھا سنہ ۱۶۱۸ء میں

کالد مصر کا ایک بادشاہ تھا سنہ ۱۱۱۰ء میں

البرٹ مگنیس ری ٹسبرن کا بشپ تھا سنہ ۱۲۸۹ء میں

ٹامس اکوئنیس عالم دینیات سنہ ۱۲۶۰ء میں۔

پیراکلسس درس و طبیب تھا سنہ ۱۵۴۱ء میں

اڈورڈ کیلی ایک مذہبی خادم سنہ ۱۵۹۵ء میں۔

رڈولف گلابر ایک طبیب تھا سنہ ۱۶۵۰ء میں۔

ٹرائی تھیمیس ایک خانقاہ کا سردار سنہ ۱۵۱۶ء میں۔

جین کرائیسٹوفی کنسٹ جرمنی کا ایک رس سنہ ۱۳۱۷ء میں

آج کل بھی لندن فرانس اور جرمنی میں اس علم کی بڑی بڑی کمیٹیاں قائم ہیں۔ جن میں بڑے بڑے جلیل القدر انگریز شامل ہیں اور ہمیشہ سونا چاندی بنانے کے نسخوں کا تجربہ کرتے رہتے ہیں اور اپنی کامیابی کے نتیجوں کو پبلک میں شائع کرتے رہتے ہیں۔

علم کیمیا کا عقیدہ اور سائنس دانوں کے اعتراضات

علم کیمیا کا دعویٰ ہے اور اسکے مقلدوں کا عقیدہ ہے کہ ادنیٰ درجہ کی دھاتوں کا سونا چاندی بننا یقینی ہے کیونکہ سب کی اصل اور غایت ایک ہے۔ لیکن جدید علم طبعی کے پیشوا اس بات کی سخت مخالفت کرتے ہیں وہ کہتے ہیں کہ کل دھاتیں مفرد عناصر ہیں اور مفردات کبھی مصنوعی طور پر مرکبات سے حاصل نہیں ہو سکتے۔ نیز ان کے وزن متناسبہ آپس میں متضاد ہیں۔ برقی طاقت سے جب مختلف اشیا کو آزمایا جاتا ہے تو ان کے اجزائے مفرد الگ الگ ہو جاتے ہیں۔ لیکن جب سونا چاندی وغیرہ دھاتوں کو اس طریق سے

امتحان میں رکھتے ہیں تو وہ مفرد نہیں ہوتے جس سے معلوم ہو کہ وہ خود مفرد ہیں۔ بسیط اور عناصر ہیں اور چونکہ مفرد یا عنصر شئے ترکیب دیگر پیدا نہیں کی جا سکتی۔ اس لئے سونا چاندی بنانا ناممکن ہی نہیں بلکہ محض ایک خبط ہے جس میں محنت، لاگت اور وقت برباد ہوتا ہے۔ لیکن علم کیمیا جس طرح پر ان اعتراضوں کو روکتا ہے اور ان کی دلیلوں کے جواب دیتا ہے وہ ذیل میں لکھے جاتے ہیں۔

اول: وزن متناسبہ کی نسبت لوگوں کو اس بات کا خیال رکھنا چاہیئے کہ جس دھات کے ذرات ٹھوس غیر متخلخل اور باہم پیوست ہونگے وہ بہ نسبت ان دھاتوں کے بھاری ہوگی جن کے ذرات متخلخل ہونگے۔ ایسی دھات سونا ہے۔ کیونکہ اس کے ذرات آپس میں پیوست ہیں اور چونکہ ان کا انطباق نہایت ہی شدید ہے اس لئے کسی ترکیب سے وہ الگ نہیں ہو سکتے۔ یہی سبب ہے کہ سونا نہ شدتِ حرارت سے سڑتا ہے اور نہ کسی تیزاب میں گھلتا ہے۔ مگر جو دھاتیں متخلخل ہیں جیسے جست قلعی وغیرہ آگ پر بھی سڑتی اور جلتی ہیں اور تیزاب میں گھل بھی جاتی ہیں۔ پس اگر کسی متخلخل دھات کو جو سونے کی نسبت بہت ہلکی ہے کیمیائی ترکیب سے ٹھوس کر دیا جائے تو وہ بھی سونے کے برابر بھاری ہو جاتی ہے چنانچہ پارہ کی آمیزش سے یہ بات میسر آ سکتی ہے۔

دوم: دھاتیں جن کو عالمان علم طبعی عنصر یا مفرد یا بسیط سمجھتے ہیں دراصل بسیط نہیں بلکہ پارہ اور گندھک کے ملاپ سے بنتے ہیں۔ مگر پارہ اور گندھک کی مقدار کی کمی بیشی اور کیفیت کے اختلاف اور حرارتِ زمین کے ہر جگہ یکساں نہ ہونے کے سبب سے صورتِ نوعیہ میں اختلاف واقع ہوتا ہے مثلاً سونے کی تکوین میں پارہ اور گندھک وزن میں برابر کیفیت میں دونوں مصفا و پختہ اور حرارت زمین نہایت معتدل ہوتی ہے۔ لیکن چاندی کی پیدائش میں گندھک بے رنگ اور غیر مصفا اور پارہ وزن میں کم اور حرارتِ زمین اعتدال سے کم ہوتی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ گندھک پارے کو رنگتی نہیں اور دونوں کے اجزا بھی آپس میں اچھی طرح منطبق نہیں ہوتے۔ چنانچہ اگر بذریعہ خوردبین دیکھیں تو اس کا متخلخل ہونا بخوبی ظاہر ہوتا ہے پس کل دھاتیں ایک ہی اصل سے ہیں۔ اگر ان کو اثنائے تکوین میں کوئی خارجی رکاوٹ واقع نہ ہوتی تو سب اعلیٰ درجہ پر پہنچتیں یعنی سونا بنتیں۔ کیونکہ غایت غرض سب کی حصولِ معراج ہے۔ یعنی کل دھاتوں کی غرض سونا بننا ہے اس بات کا ثبوت کہ دھاتیں ہمیشہ ادنیٰ درجہ سے ترقی کر کے اعلیٰ درجہ کو پہنچتی ہیں معدن سے بخوبی ملتا ہے۔ سونے یا چاندی کے معدن کو دیکھیں تو علاوہ سونا چاندی کے کئی اور مختلف اشیاء اسی معدن میں پائی جائیں گی مثلاً

سونے کی کان میں سونا، دہنہ فرنگ ذہبی، مارقشیشا ذہبی، شنگرف کانی وغیرہ وغیرہ سے اتنی مختلف صورت اور متضاد کیفیت کی اشیا ایک ہی معدن میں کہاں سے آئیں۔ یہ سب سونے کے ادنیٰ مدارج ہیں۔ جن کو بجیرہ مانعیت طے کر چکنے کے بعد پارہ اور گندھک سونا بن جاتے ہیں۔ شنگرف کانی، دہنہ فرنگ مارقشیشا سب درمیانی مدارج ہیں۔ یہی حال باقی کل دھاتوں کا ہے کہ ان کی معدن سے بھی مختلف درجوں کی اشیا برآمد ہوتی ہیں۔ مثلاً نگار رکاتی، مارقشیشا نحاسی، دہنہ فرنگ، نحاسی تانبے کی کان سے نکلتا ہے وغیرہ وغیرہ۔ یہ مشاہدہ اس امر کی بڑی دلیل ہے کہ کل دھاتوں کی اصل ایک ہے اور مقتضی سب کا یہی ہے کہ اعلیٰ درجہ کو پہنچیں۔ چنانچہ وہ مدارج طے کرتے کرتے منشاءِ اصلی کو پہنچ بھی جاتی ہیں۔ نیز کل معدن کی تہ میں پارہ اور گندھک کے اجزا منفرد حالت میں ضرور ہوا کرتے ہیں۔ جب یہ حال ہے تو جن امراض کے باعث وہ حصول معراج سے قاصر رہے ہیں اگر اکسیر الاجساد کے ذریعہ وہ امراض دور کر دی جائیں تو اعلیٰ درجہ حاصل کر سکتی ہیں۔

سوم: جب پارہ منفرد ہے تو اس کی صورت کی تبدیلی سے جو شے اس سے بنے گی اس کے منفرد کہنے میں کونسا امر مانع ہے۔ پارہ اور گندھک جن قدرتی فعل و انفعال سے بطنِ زمین میں حرارت کے ذریعہ سونا چاندی کی صورت اختیار کر لیتے ہیں۔ اگر مصنوعی طور پر وہی حرارت اور وہی کیفیات پیدا کر لی جائیں تو دیگر دھاتوں سے سونا چاندی بننا ممکن ہے۔ مرغی ۲۱ دن میں بچہ نکالتی ہے لیکن جب انکوبیٹر مشین کے ذریعہ انڈا سہاجا تا ہے تو چھ گھنٹہ کے اندر بچہ بنکر نکل آتا ہے جس کی وجہ یہ ہے کہ جتنی حرارت مرغی نے ۲۱ دن میں پہنچائی تھی اتنی حرارت مشین نے تدریجاً چھ گھنٹہ میں پہنچا دی۔ ایسا ہی اگر دہی اور شکر لا کر کسی سنڈاس (بیت الخلا) کی جگہ گاڑ دیں تو ۳ روز سے لیکر ایک ہفتہ کے اندر اس برتن میں بچھو پیدا ہو جائیں گے اور دہی و شکر کا نشان تک نہ ہوگا۔ گویا وہ دونوں اشیا افعالِ کیمیائی سے حرارت کے ذریعہ بچھو بن گئیں۔ اس قسم کے مشاہدات اور تجربات سے ثابت ہوتا ہے کہ ایک جنس دوسری جنس میں تبدیل ہونے کی قابلیت رکھتی ہے خصوصاً دھاتیں جن کی اصل ایک ہے۔

چہارم: عناصر شدتِ حرارت سے ایک دوسرے میں بدل سکتے ہیں۔ مثلاً خاک سے پانی، پانی سے ہوا اور ہوا سے آگ۔ پس بشدتِ حرارت سے عناصر استحالہ قبول کر سکتے ہیں تو معدنیات فطرتی جن کی اصل ایک اور مادہ ایک ہے فعل و انفعال کیمیائی سے کیوں دوسری صورت قبول نہ کر سکیں۔

پنجم: پتراں اشیا جب اعمالِ کیمیائی سے قائم اور دائم اشیاء پراں ہو سکتی ہیں تو اسی طرح کیمیائی ترکیب سے سفید چیز زرد اور ہلکی چیز بھاری ہو سکتی ہے۔ اگر ایک دھات سفید اور دوسری رنگدار کو جو کیفیت اور کمیت میں مختلف ہوں باہم ملا کر چرخ دیں اور کیمیائی ترکیب سے ان کو حرارت پہنچا دیں تو ہلکی دھات اپنا رنگ سفید دھات کو دے کر خود گم ہو جائے گی۔ ایسے ایسے تجربے اس کا کافی ثبوت ہیں کہ دھاتیں ہر طرح سے بدلی جا سکتی ہیں۔ رنگ میں وزن میں اور خواص کیمیائی میں۔

علم کیمیا کیا سبق دیتا ہے

کیمیائی فلسفی کا پہلا مطالعہ قدرت کے افعال کی تحقیقات ہے جس کا مبدا اور منتہا دونوں قادرِ مطلق ہے۔ فطرت فلسفیانہ طور پر چار خاص طبقوں میں منقسم ہے گرم، سرد، خشک، تر۔ انہیں چار خواص پر کل کائنات کی بنا ہے۔ فلاسفروں کا بیان ہے اور وہ اس بیان کو بڑے وثوق سے بیان کرتے ہیں کہ جمادات، نباتات اور حیوانات کی خلقت میں فطرت کی کوشش ہمیشہ اعلیٰ درجہ کی اشیا پیدا کرنے کی ہوتی ہے مثلاً دھاتوں میں سونا، پتھروں میں ہیرا، نباتات میں بنفشی نباتات اور حیوانات میں انسان۔ مگر ترکیب کے عمل میں مختلف مدارج پر نقص رہ جانے سے ادنیٰ تر مخلوقات کا وجود ممکن ہوتا ہے۔ دھاتوں کی نسبت یہ خیال کیا جاتا ہے کہ انکی اصل ایک ہی ہے مگر مادرِ گیتی کے رحم میں مختلف مقامات پر جیسے جیسے مختلف اثرات پڑتے ہیں ویسے ہی ان میں تفریق پیدا ہو جاتی ہے اور اس تفریق کے نتیجہ سے امتدادِ زمانہ سے رفتہ رفتہ اشیائے مادی کی بے شمار صورتیں پیدا ہو گئیں اور معمولی معدنیات سے مختلف قسم کی دھاتیں ہو گئیں جن کی نفاست اور عمدگی میں بوجہ مدارج اختلاف ہے تا آنکہ منتہائے کمال دو دھاتوں پر ہوئی جن کو سونا چاندی کہتے ہیں۔ پس اسی مسئلہ اور اسی خیال سے فنِ کیمیا کی ابتدا ہوئی جس کے ذریعے ادنیٰ دھاتوں مثلاً قلعی، جست، تانبا وغیرہ کا سونا اور چاندی بنایا جاتا ہے۔ یہ علم جیسا شریف ہے ویسا ہی نازک بھی ہے۔ شریف تو اس لئے کہ اپنے عامل کو مستغنی اور نسب پر فائق کر دیتا ہے اور نازک اس لئے کہ اسکی تکمیل بہت ہی مشکل ہے۔ قدم قدم پر نشیب و فراز ہے۔ ذرا سی چوک میں ساری کی کرائی محنت برباد ہو جاتی ہے۔ اس لئے بعض کہا کرتے ہیں کہ یہ علم رسائی ہے اسکو رسائی سے کرنا چاہیئے۔ اس میں جلدی کرنا باعثِ خرابی ہے۔

معدنیات کی تولید و تکوین

اصل اجسام معدنی کی اختلاط اجزو داخنہ ہے۔ بعد کسر و انکسار کے کم و کیف میں ان سے معدنیات متشابہ ہو سکتے ہیں۔ اور اس اختلاط کو امتزاج کہتے ہیں اور جو

کیفیت امتزاج کے بعد حاصل ہوتی ہے اس کو مزاج کہتے ہیں۔ بعض اجسام معدنی سے اجسام اولیٰ ہیں یعنی مرکب نہیں۔ جیسے پارہ اور گندھک اور بعض اجسام مرکب ہیں جیسے سونا، چاندی، تانبا، قلعی وغیرہ پھر ان میں سے بعض صلب منطرق ہیں جیسے تانبا، سیسہ، چاندی وغیرہ اور بعض غیر منطرق جیسے یاقوت نیلم وغیرہ۔ بعض شفاف بعض غیر شفاف۔ بعض قابلِ تحلیل جیسے نمک، نوشادر وغیرہ۔ بعض غیر قابلِ تحلیل جیسے دھاتیں اور پتھر وغیرہ۔ الغرض مختلف کیفیات کی وجہ سے انکی ہزاروں قسمیں ہیں۔ مگر حکماء نے کل کائنات کو تین اقسام پر منقسم کیا ہے یعنی جمادات، نباتات اور حیوانات۔

پارہ کی پیدائش ان میں سے پارہ کی پیدائش اس طرح پر ہے کہ جو پانی پہاڑوں سے بہہ کر زمین پر آتا ہے اور غاروں اور گڑھوں میں جمع ہوتا ہے۔ گرمی میں اس کو آفتاب کی سخت حرارت پکاتی ہے۔ اس سے بخارات پیدا ہو کر محتبس ہو جاتے ہیں اور سرمائی راتوں میں غلبہ برودت سے زمین کے باہر اور گرمی کے دنوں میں بکثرت حرارت سے زمین کے اندر بخارات مجتمع رہتے ہیں۔ رات دن آفتاب کی گرمی اور عکس سے اس میں طبخ ہوتا رہتا ہے۔ برسات کے زمانہ میں رطوبت ہوائی سے جو زمین پر نمی پیدا ہو جاتی ہے۔ حرارت مذکور منہزم ہو جاتی ہے اور حرارتِ آفتاب سے محلول ہو جاتی ہے۔ اوپر کی برودت اور اندر کی حرارت باہم مل کر مدت ہائے دراز میں زیر و بالا ہو کر منعقد اور زیرِ زمین جمع ہو جاتی ہے اور قدرت ربانی سے مبدل بشکل سیماب ہو جاتی ہے۔ اور اسی وجہ سے رطوبت اس میں زائد ہوتی ہے۔

گندھک اور ہڑتال کی پیدائش ان دونوں کی پیدائش بھی اسی طرح ہوتی ہے اور ان میں اختلاف رنگت، کثرتِ حرارت اور کیفیت معدن کی وجہ سے ہوتا ہے۔ یعنی گوگرد میں احتراق کا مادہ قوی ہے کیونکہ گوگرد قدیم ہے اور شمس سے منسوب ہے۔ اسی وجہ سے تھوڑی مقدار سے اس کا رنگ زیادہ آتا ہے اور ہڑتال گوگرد ہی سے پیدا ہوا ہے اور قمر سے منسوب ہے۔

فلزات کی پیدائش فلزات وہ اجسام ہیں کہ قابلِ ضرب سندان ہیں وہ شمار میں سات ہیں۔ سونا، چاندی، تانبہ، سیسہ، جست، لوہا، قلعی۔ یہ سب پارہ اور گندھک سے پیدا ہوتے ہیں۔ لیکن بسبب اختلاف اجزا کے کم و کیف میں ایک دوسرے سے ممتاز ہیں۔ اگر پارہ اور گندھک دونوں صاف اور مقدار میں برابر ہوں اور گندھک پارہ کو اس طرح جذب کرے جیسے مٹی پانی کو اور گندھک میں ایسی سرخی ہو کہ وہ پارہ کو رنگ دے اور معدن میں حرارت معتدل ہو تو ایک طویل زمانہ میں کیمیائی مزاج حاصل

کرنے کے بعد بشرطیکہ کوئی مانع خارجی مثل برودت وغیرہ کے درمیان نضج کے لاحق نہ ہو تو سونا بن جائیگا اور اگر گندھک اور پارہ دونوں صاف ہوئے اور یہ سب شرطیں ملے پائی گئیں لیکن گندھک میں سرخی نہ ہوئی تو چاندی ہوگی۔ اور اگر قبل نضج تام کے بسبب برودت خارجی کے وہ اجسام منعقد بستہ ہوں گے تو وہ حار صفتی ہے۔ اور اگر پارہ صاف اور گندھک ردی ہوئی اور قوت احتراق کی قوی ہوئی اور باہم اختلاط تام ہوا تو تانبا پیدا ہوتا ہے اور اگر اختلاط ناتمام ہوا تو قلعی پیدا ہوتی ہے اور گندھک اور پارہ دونوں ناقص ہوئے یعنی پارہ گرد آلود اور گندھک ردی اور قوت احتراق کی زیادتی ہوئی اور اختلاط تام ہوا تو لوہا پیدا ہوتا ہے۔ اور اگر اختلاط تام نہ ہو تو جست پیدا ہوتا ہے۔ لوہے کی سیاہی بہ سبب احتراق گندھک کے ہے۔

ارسطو نے لکھا ہے کہ چاندی اور قلعی ایک ہی شے ہے لیکن قلعی کو معدن میں تین آفتیں لاحق ہوتی ہیں۔ بو، تیز کندہ، نرمی اور صوم یعنی جو شخص ان آفتوں کو اس سے دفع کرے تو اس کو چاندی کر دے گا۔ اور یہ آفتیں نمک، نوشادر اور پھٹکری سے دور ہو جاتی ہیں سیسہ میں قلعی سے زیادہ میل ہے۔ اس لئے قلعی کی نسبت نرم اور زیادہ ناقص ہے۔

فلزات کے امراض تانبے کو برص ہے اور قلعی کو فالج
سیسہ کو جذام ہے اور لوہے کو احتراق خون۔

فلزات کا مزاج و دیگر تعلقات سونا: مزاج گرم و تر، رنگ زرد، وزن سنگین، بدن چکنا، ستارہ آفتاب۔ اس کا دشمن اسرب ہے کیونکہ اسکی بو سے خراب ہو جاتا ہے۔ لیکن کھن کی نجاست سے پھر درست ہو جاتا ہے۔ چاندی اس میں اچھی طرح مل نہیں سکتی۔ کیونکہ اس کا مزاج گرم اور چاندی کا مزاج سرد ہے۔

چاندی: رنگ سفید، بدن کم چکنا، وزن سونے سے ہلکا۔ مزاج سرد و تر، ستارہ چاند۔ برج سرطان۔ سردی اس میں ۴ درجہ اور تری ۶ درجہ ہے۔ قلعی اس کی دشمن ہے۔ اس کی بو سے خراب ہو جاتی ہے۔ پھر تیزاب کے ذریعہ یا خلاص کے ذریعہ درست ہو سکتی ہے

تانبا: رنگ سرخ، مزا تلخ، بدن خشک، وزن سونے سے کم۔ مزاج گرم تر، ستارہ عطارد، فلک سوم، برج ثور و میزان۔ ثور سرد و خشک ہے سردی ۵ درجہ ہے میزان گرم و تر اور تری ۵ درجہ

ہے۔ یہ ہر ایک دھات سے مل سکتا ہے۔

قلعی: رنگ سفید نیلاہٹ مائل، ذائقہ کسیلا، بو گندہ، بدن نیلا گر چکنا، وزن ہلکا سرد و خشک، ستارہ مشتری، فلک ششم، برج قوس اور حوت۔ قوس گرم و خشک۔ گرمی ۲ درجہ خشکی ۴ درجہ۔ حوت سرد و تر۔ سردی ۳ درجہ تری ۲ درجہ۔ چاندی و تانبے کا دشمن۔ ان کو پھیکا کر دیتا ہے۔

سرب: رنگ سیاہ، ذائقہ کسیلا، بدن خشک، وزن بھاری، مزاج سرد و خشک، ستارہ زحل، برج جدی اور دلو، فلک ہفتم۔ جدی سرد و خشک ہے۔ سردی اسکی ۲ درجہ نہایت گرسنہ جو کچھ سامنے آتا ہے اس کو کھا جاتا ہے۔

آہن: رنگ سیاہ، ذائقہ پھیکا، بدن خشک، وزن نہ ہلکا نہ بھاری، مزاج گرم و خشک، ستارہ مریخ، فلک پنجم، برج حمل و عقرب۔ حمل گرم و خشک۔ گرمی ۶ درجہ۔ خشکی ۴ درجہ۔ عقرب سرد و تر۔ سردی ۶ درجہ تری ۴ درجہ۔

کیمیا کا جزو اصلی

ہر چند کہ مختلف خیالات اس بارہ میں پھیلے ہوئے ہیں کوئی نوشادر کوئی خون تیرہ کو کوئی طوطیا کو جزو اصلی کہتا ہے۔ لیکن حقیقت یہ ہے پارہ اور گندھک کیمیا کا جزو اصلی ہے۔

ہر قسم کے جنتر اور پٹ کا بیان

اینٹ جنتر

ایک مٹی کی اینٹ لے کر اس کے درمیان گڑھا کھودیں جو اوپر سے چوڑا اور نیچے تنگ ہو۔ اس گڑھے کے گرداگرد مٹی سے ایک اونچی دیوار بنا کر اس پر کپڑا باندھ اور اس پر گندھک یا موم بچھا کر اوپر تار رکھ کر انگاروں کا سینک دیں تاکہ گندھک کپڑے سے چھن کر گڑھے میں چلی جائے۔ ایسے گڑھے میں دودھ یا گھی یا کسی بوٹی وغیرہ کا عرق ہوا کرتا

بالو جنتر

دوا کو شیشی یا کسی دوسرے برتن میں ڈالیں۔ مگر شیشی یا برتن کو پہلے گل حکمت کر کے پھر اس دوا بھری شیشی کو کڑاہی یا تم یا کسی ٹھیکرے میں جو کڑاہی کے مانند ہو

منہ والے مٹکے میں لٹکا کر نیچے اور چاروں طرف اردگرد ریت بھر دیں۔ پھر اس برتن کو چولھے پر سہار کے نیچے آگ جلائیں جتنی دیر آگ جلانی لکھی ہو اتنی دیر جلائیں۔ پہلے آگ نرم ہو پھر رفتہ رفتہ تیز کرتے جائیں جب وقت پورا ہو چلے تب آگ بند کر دیں۔ لیکن برتن اسی طرح اسی جگہ چولھے پر رہنے دیں جب تک از خود سرد نہ ہو جائے تب تک نہ نکالیں شیشی کے نیچے اور اردگرد ریت یکساں ہو جس کا ناپ (موٹائی) نیچے کی طرف کم از کم دو انگل ہو۔ اردگرد اس سے زیادہ ہو تو بہتر ہے بعض حالتوں میں دوا والی شیشی کا منہ کھلا رکھتے ہیں اور بعض حالتوں میں بند کر دیتے ہیں شیشی کے منہ کو خواہ معمولی طریقے سے بند کریں خواہ مہر سلیمانی سے جس کا بیان اپنی جگہ پر آئے گا۔ اگر منہ بند کرنا ہو تو اس بات کا خیال رکھیں کہ شیشی کے اندر والی دوا نمی یا نمناک نہ ہو۔ ورنہ شیشی کے اندر بھاپ پیدا ہو کر اس کو پھاڑ دے گی شیشی بھی ٹوٹے گی اور پاس بیٹھے ہوئے آدمی کو بھی نقصان پہنچے گا۔ اس لئے دوا کو خشک کر لینا چاہئے۔ نمی نہ رہنے کی پہچان یہ ہے کہ شیشی کے منہ پر روئی یا ریشم کا پھاہا رکھیں جب وہ بھاپ سے تر ہو جائے اسے بدل ڈالیں۔ اسی طرح جب تک اس میں نمی معلوم ہوتی ہے بدلتے رہیں جب نمی نہ آئے اور خشک رہے تب سمجھ لے کہ دوا خشک ہو گئی ہے۔ اس وقت شیشی کا منہ بند کر دیں بعض حالتوں میں شیشی کے اوپر بھی ریت دیتے ہیں۔ آگ بیری کی لکڑی کی جلایا کرتے ہیں کیونکہ اس کا تاؤ زیادہ ہوا کرتا ہے۔ اگر کیکر کی آنچ دیں تو وہ بھی بہت اچھی ہوا کرتی ہے۔ بعض لوگ بدیں خیال کہ تھوڑے تاؤ اور تھوڑی دیر کی محنت سے دوا پک جائے نیچے ریت بالکل نہیں بچھاتے بلکہ بعض لوگ نچلے برتن کے پیندے میں باریک باریک سوراخ کر کے ان پر لوہے کا پتر یا باریک ٹھیکرا رکھ کر لگا دیتے ہیں لیکن ایسا کرنا خراب نتیجہ پیدا کرتا ہے کیونکہ آگ کے تاؤ سے شیشی کے پھٹ جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ صورت اس جنتر کی یہ ہے۔



اس جنتر کو ریگ جنتر یا الکا جنتر۔ ریت جنتر یا جنتر ادرنیکا جنتر بھی کہتے ہیں۔

نوٹ: بالو جنتر میں بعض اوقات گھڑے کے پیندے میں ریت بھر کر اوپر دوا کا پیالہ رکھ کر پکاتے ہیں کبھی نصف تک دوا کی شیشی ریت میں دبا کر پکاتے ہیں کبھی دوا کی شیشی کو منہ تک ریت میں دبا کر پکاتے ہیں اور کبھی شیشی کو اوپر تک ریت میں شیشی کو

ریت میں شیشی دبا کر پکاتے ہیں کبھی دو شیشیوں کے منہ جوڑ کر ریت میں پکاتے ہیں۔

پتال جنتر زمین میں گڑھا کھود کر اس میں گڑھے کے برابر کا پیالی گلاس یا کوئی اور برتن رکھیں۔ اس برتن پر دوا والا برتن رکھیں۔ مگر دوا والے برتن کے پیندے میں چند سوراخ ہوں۔ تب اوپر والے برتن کے گرد اوپلے دے کر آگ لگا دیں۔ دوا کا تیل یا عرق سوراخوں کے راہ نچلے برتن میں چلا جائیگا جس برتن میں دوا بند کریں اس کے پیندے میں لوہے کی سلائی سے دس پندرہ سوراخ کر دیں دوا اندر ڈال کر منہ پر ڈھکن دے کر چاروں طرف گل حکمت کر دیں۔ نچلا برتن گڑھے میں اس قدر دبا ہو کہ اوپر والا برتن جب اس پر رکھیں تو اس کا پیندا سطح زمین کے برابر ہو۔

بعض لوگ ایک بڑا چوڑا گڑھا کھود کر اسکے اندر ایک چھوٹا گڑھا کھودتے ہیں اور اس چھوٹے گڑھے میں برتن رکھ کر اوپر دوا والا برتن ٹکا کر اس کے ارد گرد آگ لگا دیتے ہیں۔ چونکہ آگ بڑے چوڑے گڑھے کے اندر ہوتی ہے اس لئے اس کا تاؤ بہت دیر تک رہتا ہے۔

بعض لوگ چولھے پر ٹھیکرا رکھ کر اس کے پیندے کے عین وسط میں سوراخ کر دیتے ہیں دوا والی شیشی کی گردن اس سوراخ کی راہ تلے نکال کر اوپر ریت دیکر ڈھک دیتے ہیں۔ ریت کے اوپر اوپلوں یا کوئلوں کی آگ دیتے ہیں۔ نیچے پیالہ یا کوئی اور برتن رکھتے ہیں۔ تیل شیشی سے ٹپک کر پیالی میں آ جاتا ہے۔ اگر شیشی نہ ہو تو دوا والے برتن کا پیندا اس سوراخ پر رکھ کر تلے برتن رکھ دیتے ہیں۔ دراصل یہ تال جنتر ہے مگر عام لوگ اس کو بھی پتال جنتر کہتے ہیں۔ شکل اسکی یہ ہے۔



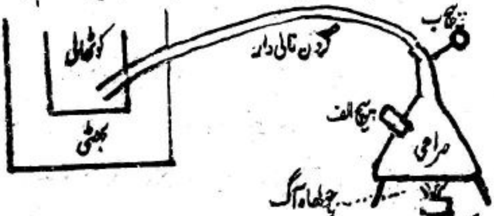
تامیہ جنتر جس طرح اینٹ جنتر کی ترکیب ہے بجنسہ اس کی وہی ترکیب ہے۔ فرق صرف یہ ہے کہ برتن کے منہ میں کپڑا باندھ کر گند ھک کو جلا لیتے ہیں۔ برتن کے منہ پر کپڑا باندھ کر چاروں

طرف مٹی یا خمیر شدہ آٹے کی دیوار بنا دیتے ہیں۔ اس دیوار پر تہہ رکھ کر اوپر آگ رکھ کر تاؤ دیتے ہیں۔



زمین میں گڑھا کھود کر دوا کے برتن ۔ ہودہ جنتر کا منہ بند کر کے اس میں رکھیں اوپر ریت ڈال کر اس کے اوپر آگ دیں۔ اس کا نام حمام تنور یہ بھی ہے۔ دوا خشک کر کے برتن میں بند کرنی چاہیے۔

بلغ جنتر جس کا دوسرا نام منفخ ہوائی یعنی ہوا پہنچانے کا آلہ ہے۔ یہ درحقیقت ایک قسم کی دھونکنی ہے جس کے ذریعہ دھات گلائی جاتی ہے۔ تانبے کی صراحی جس کی گردن لمبی اور خمدار ہوتی ہے۔ پانی سے بھر کر آگ پر رکھ دی جاتی ہے۔ آگ کے تاؤ سے پانی کی بھاپ بن کر گردن کی راہ بھٹی کو جس میں کٹھالی رکھی ہوتی ہے دھونکتی ہے۔ تصویر ہذا سے اس جنتر کا حال بخوبی معلوم ہوگا



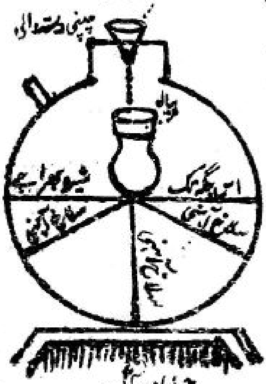
تانبے کی صراحی کے پیٹ کے اوپر ایک پیچ الف لگا ہے۔ دوسرا پیچ ب گردن کے درمیان لگا ہے گردن والا پیچ بالکل اسی طرح کا ہے جیسے پراس کا لگا ہوا ہے جو نلکوں یا بڑے سماوروں میں سے پانی نکالنے کے لیے لگا ہوتا ہے یعنی جب سیدھا گھمایا تو پانی نکلنا شروع ہوا اور جب ٹیڑھا گھمایا تو بند ہو گیا۔ دوسرا پیچ الف جو صراحی کے پیٹ کے اوپر لگا ہوتا ہے یہ اس شکل کا ہوتا ہے جیسے لیمپوں میں تیل ڈالنے کیلئے راہ بنایا ہوا ہوتا ہے۔

عمل کے وقت شروع میں گردن والا پیچ گھما کر گردن کا راستہ بند کر دیتے ہیں۔ اور پیٹ والا پیچ ڈھیلا کر دیتے ہیں تاکہ بھاپ گردن کی راہ بھٹی میں جا کر اس کو سلگائے۔ اگر اثنائے عمل میں صراحی کا پانی کم ہو جاتا ہے تو پیچ الف کی راہ اور پانی ڈال لیتے ہیں

تاپ جنتر: اسے عمل تدفین بھی کہتے ہیں۔ دوا کو شیشی یا برتن میں بھر کر تنور کے پاس دفن کر دیتے ہیں۔ تاکہ تنور کی گرمی سے دوا شیشی کے اندر قوام پا جائے۔ تصویر ہذا سے اس کا عمل ظاہر ہوتا ہے۔



بھاپی جنتر: اسے عملِ تبخیر بھی کہتے ہیں۔ اس عمل کے ذریعے اکثر خشک دواؤں کا تیل نکلتا ہے۔ نیز پارہ یا کسی دوسری شے کو کسی عرق یا شیرہ کا چھینٹا دے کر پکایا جاتا ہے۔ تفصیل اس طرح پر ہے کہ ایک برتن پر لوہے کی سلاخوں کا سہارا کھڑا کر کے اوپر پیالہ رکھ دیں۔ پھر برتن کے منہ پر چینی سیدھی کر کے ڈھک دیں اور مٹی سے نیس بند کر دیں۔ چینی اس طرح ہو کہ اسے اوپر پکڑنے کے لئے دستہ بنا ہو۔ اس دستہ کو برتن کے اندر کی طرف کر کے چینی ڈھکیں۔ برتن کے اندر نصف تک دوا یا عرق وغیرہ بھر دیں اور



یہ ٹونٹی لگی ہے تاکہ اگر اندر کا عرق جذب ہو جائے تو اور ڈال دیا جاسکے۔ نیز بھاپ برتن کو پھاڑ کر نہ نکلے۔ بلکہ اس جگہ سے تھوڑی تھوڑی نکلتی رہے۔

چولھے پر چڑھا کر نیچے آگ جلا دیں۔ آگ کے تاؤ سے شیرہ کی بھاپ اوپر جا کر چینی کے پیندے میں لگے گی اور وہاں سے ٹپک کر نیچے گر کر پیالہ میں پڑے گی۔ تصویر مذکورہ کو دیکھئے اسے نال جنتر اور گھنٹی جنتر بھی کہتے ہیں۔



بستر بھاپ جنتر: ایک برتن میں عرق یا شیرہ یا کوئی اور دوا نصف تک ڈال کر برتن کے منہ پر دوا کو رکھ کر اس کے اوپر سرپوش ڈھانک دیں۔ برتن کو چولھے پر چڑھا کر تلے آگ جلائیں تاکہ عرق کی بھاپ دوا کو لگے تصویر ہذا کو دیکھئے۔

ترچک پاتن جنتر: جسے حمام سراجیہ کہتے ہیں۔ بھاشا میں اس کا دوسرا نام دیپک اگن بھی ہے کیونکہ اس میں چراغ کی لو کے ذریعہ دوا کو آگ دے کر پکاتے ہیں یا اڑا کر جوہر اڑاتے ہیں اسے عرق

میں قدرے لوہا ساری میں دیگ بر دیگ کہتے ہیں - ایک ہانڈی میں دوا ڈال کر دوسری ہانڈی اوندھی کر کے اوپر دیتے ہیں اور دونوں کی لبیں مضبوط بند کر دیتے ہیں -



نچلی ہانڈی چولھے پر رکھ کر تلے چراغ کی آگ دیتے ہیں - اور اوپر والی ہانڈی کے اوپر سرد پانی سے بھرا ہوا پیالہ یا کوئی اور برتن رکھتے ہیں تاکہ پانی کی ٹھنڈک سے جوہر سرد ہو جائیں - جتنی دیر کی آگ لکھی ہو اتنی دیر کے بعد چراغ کو بجھا دیتے ہیں - جب برتن سرد ہو جاتے ہیں تب کھول کر دوا نکال لیتے ہیں - اس بات کی پہچان کہ دوا کے جوہر اڑ چکے ہیں یہ ہے کہ نیچے والی ہانڈی پسینے لگتی ہے تصویر سے عمل ہذا ظاہر ہے - دیگ بر دیگ دو طبقہ بھی کہتے ہیں -

جل جنتر - اسے جل مندرہ بھی کہتے ہیں - دوا کڑاہی میں ڈال کر اوپر پیالہ کسی دھات کا اور خاص کر کانسی کا اندھا دے کر دوا سے کٹوری کی لبیں کڑاہی کے ساتھ نہایت ہی مضبوط پیوست کر دیتے ہیں تب کڑاہی کو چولھے پر رکھ کر اوپر اس قدر پانی ڈالتے ہیں کہ اس پیالہ سے تین چار انگل اوپر نکل جاتا ہے تلے آگ جلاتے ہیں - جب پانی گرم ہو کر کھولنے لگتا ہے تب بدل ڈالتے ہیں - جتنے پانی بدلنے ہوتے ہیں اتنے بدل کر اوپر سے پیالہ جدا کرتے ہیں - اندر سے دوائیوں کا تیل نکال لیتے ہیں جل مندرہ کی دوائیں آگے لکھی جائینگی - ایک اور ترکیب یہ بھی ہے کہ دوا کو پیالہ گلی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور پانی سے بھر کر کڑاہی اوپر رکھیں - اوپر والی کڑاہی کا پانی جل مندرہ کا کام دیگا - ایک اور ترکیب یہ بھی ہے کہ کڑاہی کے عین وسط میں ایک لوٹا لگا دیں جس کا ڈھکن پیچ دار ہو - اس لوٹے میں دوا ڈال کر اوپر ڈھکن پیچدار کس دیں - پیچوں پر پوٹین وغیرہ کوئی سی دوائی لگا کر پانی بھر کر لگانا شروع کر دیں -

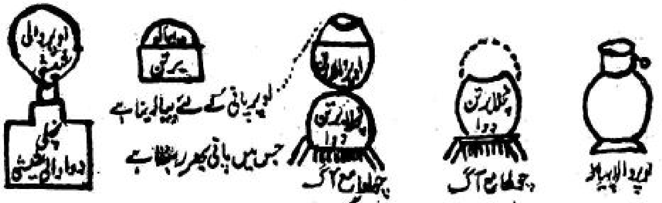
ایک اس سے بھی بہتر ترکیب یہ ہے پیچدار اسٹیٹ ایسا بنوائیں جس کا ایک ڈھکن لوہے کا ہو دوسرا کانسی کا دونوں کے اندر دوا بھر کر پیچ کس کر پانی بھری کڑاہی میں ڈال دیں گر لوہے کا ڈھکن نیچے اور کانسی کا اوپر رکھیں - اس کا نام بھی مندرہ رکھی ہے -



دھوم جنتر - برتن میں سیماب ڈال کر اسکے منہ پر کپڑا باندھ دیں - کپڑے پر گندھک کے ریزے رکھ کر اوپر آگ کا بھرا ہوا طباق رکھ دیں - آگ کی

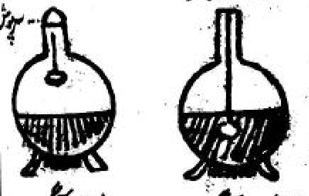
حرارت سے گندھک پگھل کر کپڑے کی راہ نیچے ٹپک کر پارہ پر گرے گی۔

ڈونرو جنتر یہ جنتر جوہر اڑانے کے لئے بولا گیا ہے۔ ایک ہانڈی میں دوا ڈال دیں۔ دوسری ہانڈی اس ہانڈی کے پیوست کر دیں۔ دوا والی ہانڈی چولہے پر رکھ دیں نیچے آگ جلا دیں۔ اوپر والی ہانڈی کے اوپر پانی سے تر کر کے کپڑا رکھیں۔ دوا کے جوہر اڑ کر اوپر والے برتن میں لگیں گے۔



ہانڈی کے بجائے دو پیالوں یا مٹیڈوں سے کام لے سکتے ہیں چینی کے پیالے مٹی سے لیپ کر کے لگائے جاتے ہیں۔ ایمل شدہ پیالے جن کو تام چینی کے برتن کہتے ہیں عمدہ کام دے جاتے ہیں۔ اگر اوپر والے برتن پانی بھرنے کا بندوبست کیا گیا ہو تو اور اچھا ہے۔ اس مطلب کے لئے مٹی کا پیالہ ایسا بناتے ہیں جس کے چاروں طرف چار چار انگل دیوار ہو۔ پس اس میں پانی بھر دیتے ہیں۔ جب وہ گرم ہو جاتا ہے تب نکال کر اور ڈال دیتے ہیں۔

ڈول جنتر کسی برتن میں عرق یا شیرہ یا تیل نصف تک بھر کر چولہے پر چڑھائیں۔ اور کسی دوا کو پوٹلی میں باندھ کر ڈورے کے ذریعہ اس میں لٹکا دیں۔ ڈورے کا اوپر والا سرا سرپوش میں باندھ دیں یا کسی لکڑی یا سیخ سے باندھ کے گھڑے کے منہ پر لٹکا دیں برتن کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے تاکہ عرق کے ابخرات دوا کو لگیں۔ ڈول جنتر دو قسم کا ہوتا ہے ایک عرقی ڈول جنتر جس میں دوا کی پوٹلی عرق کے اندر غرق کر دی جاتی ہے۔ دوسرا بھاپ ڈول جنتر جس میں دوا عرق سے اونچی رہتی ہے اسے صرف بھاپ اسکو لگتی ہے۔ ڈول جنتر میں یہ ضروری ہے کہ دوا کی پوٹلی برتن کے پیندے سے اونچی رہے۔



سبد جنتر جسے تاپ جنتر بھی کہتے ہیں۔ اسے عربی میں حمام تنور یہ بولتے ہیں۔ دوا کو برتن میں بند کر کے تنور کی آگ میں رکھ کر پکاتے ہیں۔ اس کے پکانے کے کئی طریقے ہیں۔

اول: تنور میں اوپلے بھر کر درمیان میں دوا رکھ کر آگ لگا دیتے ہیں۔

دوم: تنور میں آگ جلا کر ادھر دوا کا برتن بذریعہ تار آہنی لٹکا دیتے ہیں۔

سوم: آگ جلا کر تنور کو خوب گرم کر لیتے ہیں۔ پھر آگ نکال کر تنور کے اندر ایک سہ پایہ لوہے کا رکھ کر تنور کا منہ بند کر دیتے ہیں۔

چہارم: تنور کے اندر آگ جلا کر اس کے منہ پر دوا کا برتن رکھ کر پکاتے ہیں۔

پنجم: تنور کے نیچے یا قریب دوا کا برتن دفن کر دیتے ہیں تا کہ آگ اوپر جلا کرے اور خاص حد تک دوا کو حرارت پہنچے۔ کبھی ایسا بھی کر دیتے ہیں کہ دوا کا برتن تنور کے نیچے دبا کر اوپر خود بہت سے اوپلے یا کوئلے رکھ کر انکو سلگا دیتے ہیں۔ بسد جنتر کی تصویر ہم تاپ جنتر میں بتا چکے ہیں۔ وہاں دیکھو۔



کچی جنتر

چولہا معہ آگ

کچی جنتر: برتن کے پیندے میں دوائیں رکھ کر اوپر پیالہ دیکر دوائیں کو ڈھک دیتے ہیں۔ اوپر ریت بھر کر برتن کو چولھے پر چڑھا کر تلے آگ جلاتے ہیں۔

کچھوہ جنتر: برتن کے پیندے میں دوائیں رکھ کر اوپر پیالہ اوندھا دیتے ہیں اور تیز ریت یا عرق وغیرہ اوپر بھر کر اس برتن کو چولھے پر چڑھا کر تلے آگ جلاتے ہیں۔

دیگ نیچے آگ جل رہی ہے دوائیں بخارات بن کر پارہ میں جذب ہوتی ہیں۔ کیونکہ ان کو باہر نکلنے کا راستہ نہیں ہے

٣



٢



پارہ آگ کی گرمی سے نیچے جائیگا جہاں آگ ہے

١



چولہا معہ آگ

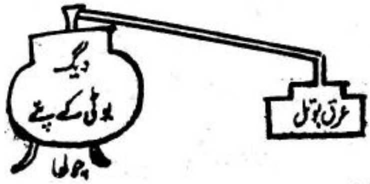
اگر کچھوہ جنتر میں برتن کو عرق یا پانی یا دودھ یا کسی اور تر دوا سے بھر کر تلے آگ جلائیں تو دجل جنتر کہلائیگا۔

گوری جنتر: ایک موٹی اینٹ ۴ یا ۸ انگل موٹی لیکر اسکے وسط میں گڑھا بنا دیں اور اس میں چونا وغیرہ لیپ کر کے سکھا لیں۔ تا کہ اینٹ کے مسامات بند ہو جائیں تب اس گڑھے میں دوا بند کر کے دوسری موٹی اینٹ اوپر دے کر لبیں ملا کر مضبوط گل حکمت کر کے آگ دیں۔



حمام مادریہ: جس خشک بوٹی کا عرق نہ نکلے اس ترکیب سے نکالتے ہیں کہ ایک دیگ میں بوٹی کے پتے نیم کوب کر کے ڈال دیتے ہیں۔ اس کے منہ پر عرق کھینچنے والی نالی یا انبیق یا اسی قسم

کا کوئی اور آلہ لگا کر عرق کی طرح کشید کرتے ہیں۔دیگ کے نیچے آگ جلاتے ہیں بعض دفعہ دیگ کے پیندے میں پانی بھر کر اوپر باریک باریک تنکے رکھ کر اوپر بوٹی کے



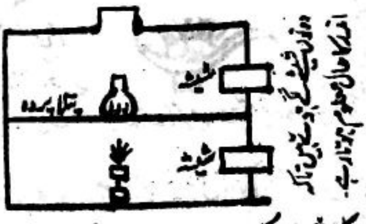
پتے رکھتے ہیں۔حمام ماریہ کو حمام علیہ بھی کہتے ہیں۔

فائدہ: جب دیگ کے پیندے میں پانی بھرتے ہیں تو پانی کی بھاپ خارج ہونے کے لئے دیگ کے پہلو میں ایک چھوٹا سا سوراخ رکھ دیتے ہیں۔عرق کھینچنے کا بھبکا یعنی نال جو اوپر لگاتے ہیں وہ کئی قسم کا ہوتا ہے ایک بالکل نال کی صورت دوسرا بطور سرپوش کے جس کا سرپوش



کٹورہ کے مانند گہرا رہتا ہے جس میں پانی بھرا رہتا ہے۔اس سرپوش کے دونوں طرف ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں۔ایک ٹونٹی کے راہ بوٹیوں کا عرق آتا ہے۔دوسری ٹونٹی چھوٹی ہوتی ہے جس کے ذریعے بند رہ کر رکا ہوا پانی جب گرم ہو جاتا ہے تو نکال دیا جاتا ہے۔

حمام سراجیہ کے ذریعہ پکانا یعنی دوا کو لمپ کی آنچ



لالٹین نما دوہرا برتن ہوتا ہے جس کے پیندے میں یعنی نچلے حصے میں لمپ جلا کرتا ہے۔اوپر والے حصہ میں دوا کی شیشی رکھی رہتی ہے۔لمپ کی آنچ سے دوا شیشی کے اندر پک جاتی ہے۔

چاچل زمین میں ایک گڑھا کھود کر اس میں گھوڑے کی لید بھر دیں۔لید کے درمیان دوا کی شیشی رکھ کر اوپر سے بند کر دیں۔اوپر پیشاب یا گرم پانی چھڑکا کریں۔یا گرم گرم بھوبل اوپر ڈالا کریں۔ہر ہفتہ کے بعد لید بدل دیا کریں۔لید بدلتے



وقت جب شیشی کو نکالیں تو روئی یا کمبل کے ٹکڑے میں لپیٹ کر نکالیں تاکہ بیرونی ہوا سے سرد نہ ہو جائے۔

بعض عامل بجائے ایک گڑھا کھودنے کے دو یا تین گڑھے پاس پاس کھود چھوڑتے ہیں اور تینوں کے بیچ میں ایک راستہ رکھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی شیشی اندر ہی اندر ایک گڑھے میں سے دوسرے میں بدل دیں کیونکہ ہفتہ بھر کے بعد جب لید بدلنی ہوتی ہے تو شیشی باہر نکالنے سے اسکے سرد ہو جانے یا یکایک سردی سے ٹوٹ جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ اسے چاہ تعفین بھی کہتے ہیں کیونکہ لید کی حرارت کے سبب گڑھے کے اندر عفونت پیدا ہو جاتی ہے۔

پٹ یا پٹھ

آگ کے تاؤ یا الاؤ یا آنچ کو پٹ کہتے ہیں۔ مختلف قسم کی آنچ کے مختلف طریقے ہیں۔ ہر ایک کا مفصل بیان ذیل میں لکھا جاتا ہے۔

بھودر پٹ - زمین کی آنچ - دوا کو زمین کے اوپر رکھ کر اوپر اوپلے ڈھک کر آگ دیں۔ بعض لوگ چھوٹا سا گڑھا کھود کر آنچ دیتے ہیں اور اسکو بھودر پٹ کہتے ہیں۔ مگر دراصل بھودر پٹ وہی ہے کہ سطح زمین کے اوپر برتن رکھ کر اس کو آنچ دی جائے۔

بالو پٹ : زمین میں گڑھا کھود کر دوا کا برتن رکھ کر اوپر بھاڑ کا گرم ریت ڈال دیں جب ریت ٹھنڈی ہو تو نکال لیں۔ یہ ایک پٹ ہوگی بالو اس قدر گرم ہو کہ اس میں دانے بھن سکیں۔

بھانڈ پٹ برتن کے اندر دوا بند کرکے برتن کو ایک مٹکے یا خُم کے اندر رکھ کر اوپر کرسی ڈھک کر آگ دیں۔ دھانوں کی بھوسی کو بھی بعض لوگ بھانڈ کہتے ہیں۔ اس صورت میں دوا کے اوپر نیچے دھانوں کی بھوسی دیکر اس کو آگ دے دیں۔

بجر پٹ ۳ ہاتھ مکعب گڑھا کھود کر اس میں پہلے مینگنیاں بچھا دیں۔ ان پر اوپلے رکھیں اوپر لکڑی کے ٹکڑے ڈالیں۔ ان پر دوا کا برتن رکھ کر اوپر لکڑیاں دیں۔ لکڑیوں کے اوپر اوپلے رکھیں اور سب سے آخر پھر مینگنیاں رکھ کر آگ دیں۔ بجر پٹ میں ایندھن ڈیڑھ یا دو من سے کم نہیں ہوا کرتا۔ ۱۸ پہر کے بعد دوا نکالی جاتی ہے۔ کیونکہ اس قدر آگ تین چار دن میں سرد ہوا کرتی ہے۔

باراہ پٹ : ایک ہاتھ مکعب گڑھا کھود کر اسے ایندھن سے پر کر کے آگ دیں۔

ویگ پٹ: ڈیڑھ ہاتھ مکعب گڑھا کھود کر اس میں ایندھن بھر کر آگ دیں۔

سینتل پٹ: ایک چھوٹا سا گڑھا اتنا کھودیں کہ اس میں سیر یا دو سیر اوپلے آ سکیں۔ پس اس پر ایندھن ڈال کر آگ دیں۔

کوکر پٹ: گڑھے میں دوا رکھ کر ۳-۴ اوپلوں کی آگ دیں۔

کپوت پٹ: آدھ پاؤ یا ایک پاؤ اوپلوں کی آنچ دیں۔ خواہ گڑھے کے اندر خواہ باہر۔

کنبھ پٹ: ایک گھڑا یا مٹی کی ہنڈیا لیکر اسمیں جابجا بہت سے سوراخ ایک انگل موٹے کر دیں۔ اس کے اندر کوئلے بھر دیں۔ کوئلوں کے درمیان دوا کا برتن رکھیں اور ہنڈیا کو چولھے پر چڑھا کر نیچے سے آگ جلا دیں تاکہ مٹکی کے اندر کے کوئلے سلگ جائیں جب کوئلے راکھ ہو جائیں تب دوا اندر سے نکال لیں۔

گوبر پٹ: کرسی کی آگ کو کہتے ہیں۔ اوپلے کو کوٹ کر باریک کر لیں۔ اس کے اندر دوا کا برتن رکھ کر آگ لگا دیں۔

گجپٹ: ایک گز مکعب گڑھے میں آگ دیں۔

لاوک پٹ: دوائی کا برتن دورہ سے ڈھک کر اوپر آنچ دیں۔ تاکہ تپش سے دوا پکے۔

مہا پٹ: ایک بانس کے برابر یا ۲۰ گز مکعب گڑھا کھود کر آنچ دیں۔

مہا بجر پٹ: سب سے بڑی آنچ جس میں دس بارہ من اوپلوں کی آنچ ہو۔ یا دوا کو کمہاروں کے پزاوہ میں رکھ کر آنچ دیں۔ جب پزاوہ سرد ہو تو دوا نکال لیں۔

لگھو پٹ یا الگٹ پٹ: ایک بالشت مکعب گڑھے میں اوپلوں کی آنچ دیں۔

نال پٹ: دوا کو کٹھالی میں بند کر کے بھٹی میں رکھ کر دھونکنی سے اس قدر آگ دیں کہ وہ بوتہ کے اندر چرخ کھا جائے۔

دیپک اگن: چراغ کی لو کی آگ۔ دوا کے برتن کے نیچے چراغ رکھ کر آنچ دیں۔

لکڑیوں کی آگ: دوا کا برتن چولھے پر چڑھا کر نیچے لکڑیاں جلا کر پکا دیں۔ یہ آگ مختلف تاؤ کی ہوا کرتی ہے۔ کبھی دو پتلی لکڑیوں کی کبھی ۳ یا ۴ کی۔ کبھی اس قدر تیز آنچ جیسے حلوائی بھٹی کے نیچے کیا کرتے ہیں۔

کھچڑی کی آگ: دوا کو شیشی یا برتن میں بند کر کے پکتی ہوئی کھچڑی کے اندر رکھ دیں جب چاول

کو دم دینے لگیں تو ان کے اندر رکھ دیں۔

دوا کو گڑھے میں رکھ کر اوپر انگاروں کی کرسی کی آنچ دیں یعنی آگ کوٹ کر اوپر دیکر اس کی آنچ ڈھک دیں یا دوا کے اوپر کوئی خاص دھات گلا کر ڈال دیں تاکہ اس کو تاؤ کی آنچ پہنچتی رہے۔

آگ دینے کا قاعدہ نرم آنچ سے شروع کریں اور بتدریج اس کو بڑھاتے رہیں پھر رفتہ رفتہ ٹھنڈا کرنے کی کوشش کریں۔ جب تک دوا کا برتن بالکل ٹھنڈا نہ ہو جائے تب تک اس کو نہ کھولیں کیونکہ بعض دواؤں کی بھاپ چہرہ کو نقصان پہنچاتی ہے۔ جس دوا کو آنچ دینی ہو اسکو اچھی طرح گل حکمت کرلیں اور پھر پوری طرح سکھالیں کیونکہ گیلا سنپٹ پھٹ جایا کرتا ہے۔ جب تک دوا کی رطوبت خشک نہ ہو جائے تب تک اس کا منہ بند نہیں کرنا چاہئے۔ کیونکہ اندر کی رطوبت بھاپ بن کر برتن کو پھاڑ دے گی۔

بوتہ یعنی گھریہ کا بیان

جس برتن میں دھات کو آگ میں گلاتے ہیں یا بند کرکے آگ دیتے ہیں اسے گھریہ یا بوتہ کہتے ہیں۔ یہ مختلف اقسام کے ہوا کرتے ہیں۔ بلحاظ شکل و صورت کے انکے اقسام حسب ذیل ہیں۔

کٹھالی: چھوٹی سی پیالی کی شکل کا برتن۔ اسے بوتہ عرقی بھی کہتے ہیں۔ 

ٹوٹی دار بوتہ، مٹی کے ڈبلے کی شکل کا برتن۔ اس میں دھات گلا کر ٹوٹی کی طرف سے الٹا کے جایا کرتے ہیں۔



بوتہ لمبی یا بیضوی شکل کی کٹھالی کو کہتے ہیں جس کی شکل یہ ہے۔ 

مچھ بوتہ: روہو مچھلی کے مشابہ کٹھالی۔ بہت سی دوا کے لئے جسکی شکل یہ ہے۔ 

کنار بوتہ: شیشی یا کنٹر کی شکل کا جس میں دوا کے اوپر ریت بھر کر نیچے آنچ دیتے ہیں۔ یہ عموماً کانچ کا ہوتا ہے

دھومر واٹ بوتہ: پوٹر کی شکل کے دو برتن بنا کر دونوں کے منہ ایک دوسرے میں وصل کر دیتے ہیں

اکثر پتال جنتر میں کام آتا ہے۔

اندھ موش یا سنپٹ عمیا یا بوتہ معما شیشہ مطین } ایک کوٹھالی میں دوا ڈال کر دوسری کوٹھالی اوپر دے کر بند کر دیتے ہیں۔ یا بجائے دوسری کوٹھالی کے ڈھکن اوپر لگا کر گل حکمت کرکے تیز آگ میں آنچ دیتے ہیں۔

بوتہ استنزال (دوھرا بوتہ) اوپر کے بوتہ کے پیندے میں چند سوراخ ہیں۔ نیچے دوسرا بوتہ جڑا ہوتا ہے جس وقت اوپر والے بوتہ میں کوئی دھات ڈال کر چرخ دی جاتی ہے وہ گل کر نیچے بوتہ میں آجاتی ہے۔ اکثر تانبے کو صاف کرنے کے عمل میں کام آتی ہے۔

کوٹھالیاں کس شے کی بنائی جاتی ہیں مختلف قسم کے عمل کے لئے مختلف چیزوں کی کوٹھالیاں بنائی جاتی ہیں۔ مثلاً لوہا، تانبا، پیتل، چاندی، سونا، ہشت دھات، ابرک، پتھر، ریت، کنکر، مٹی، پنبیگو وغیرہ وغیرہ۔ مگر عام طور پر مٹی، کھریا، ریت اور پنبیگو کی بنائی جاتی ہیں۔ کمہار لوگ مٹی کی کوٹھالیاں دیوں کی شکل کی بنا کر آگ میں پکا کر فروخت کرتے ہیں۔ کوٹھالی ہلکی آگ پر ایک دو بار کام دے جاتی ہے مگر زیادہ آنچ میں پھول کر پھٹ جاتی ہے یا گل کر شکل خراب ہو جاتی ہے۔ مٹی کی کوٹھالی کو پختہ کرنے کے خیال سے لوگ اس میں سن، مونجھ درختوں کے ریشے، گودڑ وغیرہ اشیا ملا کر کوٹ کر بناتے ہیں۔ بعض ریت اور راکھ اور بعض ریہ یعنی کلر (شورہ) ملا دیتے ہیں۔ بعض چینی کے برتن کو باریک پیس کر ملاتے ہیں۔ بعض اینٹوں کا برادہ بعض کھنگر اور بعض کوئلوں کی راکھ ملاتے ہیں۔ بعض چونہ، قلعی، گڑ اور میتھی کا آٹا شامل کرتے ہیں۔ بعض بانبی مار کی مٹی۔ گل سیوتی اور میدہ وغیرہ ملا کر بناتے ہیں۔ ہر چند کہ ان اجزا کے ملانے سے مٹی یکسر ہو جاتی ہے مگر سچ تو یہ ہے کہ یہ سب جھگڑے ہیں۔ کیونکہ آگ کے تاؤ سے مونجھ، سن، گودڑ اور ریشہ وغیرہ سب جل جاتے ہیں اور مٹی کے اندر تخلخل واقع ہو کر کوٹھالی کا جسم کمزور ہو جاتا ہے۔ کھنگر، چینی، شورہ، ریت اگرچہ سخت اشیا ہیں اور آگ کے تاؤ سے جلتے سڑتے نہیں مگر ان کے ملانے سے اکثر بوتہ میں دراڑیں پڑ جاتی ہیں۔ اس لئے سب سے عمدہ بوتہ انگریزی ہوا کرتا ہے جو پنبیگو کا بنا ہوا ہوتا ہے۔ یہ بوتہ کبھی خراب نہیں ہوتا۔ نہ پھٹتا ہے اور نہ گلتا ہے۔ پنبیگو ایک قسم کی دھات ہے جس کی پنسلیں بنائی جاتی ہیں۔ یہ دھات آگ میں بالکل نہیں گلتی۔ ہر قسم کی چھوٹی بڑی ولایتی کوٹھالیاں

میں فروخت ہوتی ہیں۔ لیکن آسانی سے کم قیمت والی مضبوط کوٹھالی صرف کھریا مٹی سے اس طرح بنائی جاتی ہیں، کہ کھریا باریک پیس کر کپڑ چھان کر لی جاتی ہے۔ پھر اس میں تھوڑا تھوڑا پانی ڈال کر خوب اچھی طرح ملایا جاتا ہے بعد ازاں اندازہ کا خمیر کر کے کوٹھالیاں بنائی جاتی ہیں۔ ان کو پختہ کرنے کیلئے پہلے دھوپ میں اچھی طرح سکھا لیتے ہیں۔ چمٹے میں پکڑ کر آنچ پر اوپر نیچے سے سینکتے ہیں۔ تھوڑی پر نرم آنچ پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ پھر تھوڑا سا سہاگہ باریک پیس کر کوٹھالی کے اندر ڈال کر آگ پر خوب پکاتے ہیں سوہاگہ تیل سا ہو کر اندر بھر جاتا ہے اور کوٹھالی پر ایک قسم کا پلستر ہو کر وہ ایسی پختہ ہو جاتی ہے کہ چاہے کتنی ہی آنچ کیوں نہ دو وہ ٹوٹنے کا نام نہیں لیتی۔

کوٹھالی بنانے کی ترکیب: مٹی کا گولہ بنا کر اس میں انگلی سے گڑھا بنا دو۔ پھر اس گڑھے کو چوڑا کر کے کوٹھالی کی شکل بنا لو۔

دیگر: مٹی کی ٹکیہ بنا کر اس کو چاروں طرف سے اوپر کو اٹھا کر کوٹھالی کی شکل بناؤ۔

دیگر: لکڑی کا کھونٹا بناؤ جس کا ایک سرا کوٹھالی کی طرز کا بنا ہوا ہو۔ اس پر مٹی تھاپ کر کوٹھالی کی شکل بنائیں۔ پھر کھونٹا اندر سے نکال لو۔ کوٹھالی بن کر رہ جائیگی اس کو سکھاؤ۔ انڈہ کے اوپر تیل مل کر کھریا چڑھا کر کوٹھالی بنا لو۔

گل حکمت کرنے کا بیان

دوا کے برتن پر یا گدہ پر مٹی چڑھانے کو گل حکمت کہتے ہیں۔ اس کا عربی نام مطین ہے۔ مٹی کئی طرح چڑھائی جاتی ہے۔ کبھی پانی سے گوندھ کر برتن پر مٹی کا لیپ دیتے ہیں۔ اور پانی کا ہاتھ لگا لگا کر یکساں کر دیتے ہیں۔ مثلاً مونجھ بھابڑ، سن، آدمی کے سر کے بال، بھیڑ کے بال، بھوسہ، گوبر، گھوڑے کی لید یا کوئی اور چکنی اور لیسدار شے مثلاً بیلگری کا گودا، آرد ماش، میتھی کا آٹا وغیرہ وغیرہ جو اجزا کوٹھالی بنانے کے لئے مٹی میں ملائے جاتے ہیں۔ وہ سب گل حکمت میں استعمال کئے جاتے ہیں۔ کبھی باریک کپڑا مٹی میں لت پت کر کے اوپر چڑھایا جاتا ہے جسے کپڑ مٹی کہتے ہیں۔ ململ گزی یا دھوتر یا کوئی اور ایسا ہی باریک کپڑا اس کام کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔

کپڑ دوہڑی : دوا کے نگدہ پر جب بہت سا کپڑا لپیٹ دیا جاتا ہے تو اسے کپڑ دوہڑی کہتے ہیں کپڑ دوہڑی میں جتنا وزن کپڑے کا لکھا ہوا ہو۔ اتنا کپڑا باریک کترن بنا کر لپیٹنا چاہیئے۔ پہلے ایک طرف کو لپیٹے پھر دوسری طرف کو۔ اسی طرح تہ بہ تہ لپیٹتا جاتے تاکہ سب طرف کپڑا اچھی طرح آجائے اور کوئی جگہ باقی نہ رہے اس طرح پر  بعض اوقات کپڑے کے عوض کچا سوت لپیٹ دیتے ہیں۔ بعض وقت رسیاں لپیٹ کر آگ دی جاتی ہے۔ مگر یہ سب کپڑ دوہڑی کہلاتی ہے۔ لیلے رنگ اور موٹے کپڑے کی آگ کا تاؤ زیادہ ہوتا ہے بعض اعمال میں کپڑ دوہڑی کے وقت سوت یا کپڑے کے اندر کوئلوں کے سفوف کی تہ دیتے ہیں۔ یہ آنچ ایسی تیز ہوتی ہے کہ لوہا بھی جرخ کھا جاتا ہے۔ بعض لوگ کوئلوں کے سفوف کے بجائے تھوڑا لوہے کا باریک برادہ تھوڑا تھوڑا کسی تہ کے اندر دے دیتے ہیں۔ اس سے بھی آنچ بہت تیز ہوتی ہے۔

شیشی پر مہر لگانے کا بیان

دوا کی شیشی پر مہر لگانے سے پہلے اس بات کا دیکھ لینا ضروری ہے کہ اندر کی دوا بالکل خشک ہو اگر تر ڈالی گئی ہو تو اسکی رطوبت کو سکھا لیا جائے۔ کیونکہ منہ بند کرنے کے بعد اگر شیشی کے اندر نمی یا رطوبت رہے گی تو اس کی بھاپ بن کر شیشی کو پھاڑ دے گی۔ بند دوا کو خشک کرنے کے لئے برتن کو نرم آنچ پر رکھیں اور جب تک بھاپ نکلتی رہے تب تک تاؤ دیتے رہیں۔ جب بھاپ نکلنی ختم ہو جائے تب دوا خشک ہو گئی سمجھیں۔ ایک اور طریقہ یہ بھی ہے کہ برتن کے منہ پر روئی یا ریشم کا پھایہ رکھیں جس وقت وہ تر ہو جائے اس وقت اس کو بدل دیں۔ اسی طرح پھائے بدلتے رہیں جب تک کہ ان کا تر ہو جانا بند نہ ہو جب رطوبت نہ رہے تب منہ بند کر دیں۔ منہ بند کرنے کی بہت سی ترکیبیں ہیں۔ صرف چکنی مٹی کا ڈاٹ لگا کر اوپر مٹی لپیٹ دیں۔ یا مٹی کے لئے مضبوط کرنے والے اجزا جن کا بیان پہلے بوتہ کے باب میں ہو چکا ہے ملا کر بند کر دیں۔ یا اینٹ کا ٹکڑہ پتھر پر گھس کر ڈاٹ کی شکل بنا کر شیشی کے منہ میں دے کر اوپر مٹی لگا دیں۔ یا سب سے عمدہ کھریا مٹی ہے اس کو خمیر کر کے ڈاٹ بنا کر سکھا لیں پھر ڈاٹ منہ کے اندر دے کر اوپر مٹی کا لیپ کر کے اچھی طرح سکھا لیں۔ میں لیپ اور منہ بند کرنے کے لئے کھریا مٹی کو اس لئے پسند کرتا ہوں کہ یہ مٹی جب ایک دفعہ سکھا لی جائے پھر تر ہو لیتی ہے نہ پھٹتی ہے

بلکہ پتھر کی طرح مضبوط ہو جاتی ہے۔ بعض خاص خاص اجزا صنعت مہر کے لئے ایجاد کئے گئے ہیں۔ جن کا ذکر کیا جاتا ہے۔

مہر بجر مُنہ ۱: لوہے کا برادہ، چونا کلی دونوں کو برگد کے دودھ میں خمیر کر کے لگا دیں اور اوپر گل حکمت کریں۔

دیگر: چونہ، گوند، لوہے کا میل برابر ملا کر خوب کوٹیں اور برگد کے دودھ میں ملا کر سوراخوں میں اچھی طرح بھر دیں۔

دیگر: لوہے کا میل، لاکھ، کاغذ سوختہ، میدہ پرانی اینٹ کا، لوہے کا برادہ، سفیدہ کاشغری سب برابر۔ مقناطیس ایک جزو کا آٹھواں حصہ۔ سب ملا کر کسی جانور کے خون میں خوب کوٹیں (اگر بھینس کا خون ہو تو بہتر ہے) جب سب باہم مل کر ایک ذات ہو جائیں تب کسی جگہ لگائیں اور اوپر گل حکمت کریں۔

دیگر: لوہے کا برادہ، کانسے کا برادہ، چاندی کا ورق، نیلا تھوتھا بجری، ابرک سفید و سیاہ، انڈے کا چھلکا، چونا، ہر ایک ایک بھولی۔ سم الفار سفید ایک بھولی۔ پہلے ابرک کی بجری آگ پر گداز کر کے عین گداز میں سم الفار نصف ڈالیں۔ بجری پیسک ہو جائیگی۔ پھر باقی اجزا ملا کر خوب حل کریں اور خون جگر گاومیش ڈال کر اچھی طرح کھرل کریں۔ بلکہ ایک ہفتہ تک کھرل کریں۔ پھر مہر لگائیں۔ اگر اس میں ہڈی کا مغز یا پیرکی ہڈی کا گودا ملائیں تو اور بھی مضبوط ہو جائے گی۔

دیگر: چونہ کلی یا انڈوں کے چھلکا کا چونہ، سفیدہ کاشغری اور انڈوں کی سفیدی مناسب مقدار ملا کر اس قدر حل کریں کہ سب ایک ذات ہو جائیں یا ہتھوڑے سے کوٹیں کہ سب باہم مل جائیں تب استعمال کریں۔ اگر اس میں کھریا مٹی ملا دیں تو زیادہ مناسب ہے کیونکہ اس سے مہر زیادہ مضبوط ہو جایا کرتی ہے

دیگر: کاغذ سوختہ، دھان کے بھوسہ کی راکھ، چونہ کلی، لوہے چون، نمک سنگ۔ لاکھ، مقناطیس سب برابر ملا کر کوٹ کر شہد یا سفیدی بیضہ میں ملا کر خمیر کر کے لگا دیں۔

دیگر: بھنڈی کا دودھ یا لعاب، میتھی کا لعاب، چونہ اور کھریا سب ملا کر کھرل کر کے مہر لگائیں۔

مہر سلیمانی: کانچ کی شیشی میں دوا ڈال کر جب اس کا منہ اوپر سے نرم کر کے ملا دیا جاتا ہے تب اسے مہر سلیمانی کہتے ہیں۔ مہر سلیمانی لگانے کا قاعدہ یہ ہے کہ شیشی میں دوا ڈال کر زمین میں گڑھا کھود کر

شیشی اس میں دبا دیں۔ صرف گردن کا اتنا حصہ باہر رہے جس پر مہر لگانی ہو۔ تب تھوڑی گردن پر چاروں طرف مٹی کا لیپ کر دیں۔ اور باقی تنگی گردن کے اردگرد کوئلے رکھ کر آگ لگا دیں۔ جب کوئلوں کی حرارت سے شیشی کا منہ موم کی طرح نرم ہو جائے۔ تب چمٹی سے منہ کو مروڑ کر بل دے دیں اور کوئلوں کو ہٹا کر گرم راکھ شیشی کی گردن پر ڈال دیں تا کہ ہوا کے لگنے سے گردن نہ ٹوٹ جائے جب شیشی کی گردن بالکل سرد ہو جائے تب باہر نکالیں۔ منہ نہایت مضبوطی سے بند ہو گیا ہوگا۔ زمین میں گڑھا کھود کر اس میں ریت ڈال کر اسکے اندر شیشی دبا دیں۔ اوپر حکمی مٹی لگا کر صرف منہ باہر رکھیں۔ یہ عمل زیادہ محفوظ ہوا کرتا ہے۔ اگر کسی شخص کے پاس کوئی انگیٹھی اس قسم کی ہو کہ جس کے نچلے حصہ میں شیشی آ سکے اور اوپر والے حصہ میں گردن رہے۔ تب گردن کے گرد آگ کر کے اسکو نرم کر لیں چمٹے کے اندر شیشی رکھ کر اس کی گردن ایک ٹھیکری میں سے باہر نکالیں۔ ٹھیکری میں کوئلے رکھ کر آگ کا تاؤ زیادہ کریں۔ جب گرمی سے کانچ نرم ہو جائے تب اس کو مروڑ کر بند کر دیں۔

دیگر: صابون الحکمت، نمک معکس، چونہ، گڑ، کوئلوں کی راکھ سب برابر ملا کر مہر سلیمانی لگائیں۔

جل مُندرا کے لئے دوائیں: دواؤں کو جب کڑاہی میں رکھ کر اوپر پیالہ ڈھک کر کسی دوا سے پیوست کر دیں اور کڑاہی میں اس قدر پانی ڈالیں کہ پیالہ کے اوپر تک آ جائے تب کڑاہی کو چولہے پر چڑھا کر پانی کو جوش دیں۔ تو اس عمل کو جل مندرا کا عمل کہتے ہیں۔ اور جس دوا کے ذریعے پیالہ پیوستہ ہو جاتا ہے اور پانی اندر نہیں جا سکتا اس دوا کو جل مندرا کہتے ہیں۔ جل مندرا کا نسخہ یہ ہے۔ موم زرد ڈھائی حصہ، سیندھور ڈھائی حصہ، السی پسی ہوئی چہارم حصہ، میدہ سنگ چہارم حصہ، مقناطیس چہارم حصہ، بیجا الاکمہ ڈھائی حصہ، شیر مدار ڈھائی حصہ، شیر برگد ڈھائی حصہ، شیر گولر ڈھائی حصہ، تینوں دودھ اس قدر ہوں کہ سب دوائیں اس میں اچھی طرح کھرل ہو جائیں۔ سب سے پہلے موم کو پانی میں ڈال کر آگ پر پکائیں جب پک کر سخت اور قریباً دو نخین ہو جائے تو باقی ادویہ اور دودھ ملا کر خوب کوٹیں کہ ربڑ کی مانند ہو جائے۔ تب لگا کر سکھا لیں۔

دیگر: سرب یعنی سیسہ کو روغن بلادر میں ملا کر تھوڑے سے کوٹا جائے جب سب کٹ کر موم کی مانند ہو جائے تب استعمال کریں اور اوپر پانی چھوڑ دیں۔ یہ مصالحہ پتھر کی مانند سخت ہو جاتا ہے اور پانی اسکے اندر بالکل اثر نہیں کرتا۔

دیگر: سادہ آہن، اسپغول ہر ایک ۵ تولہ، گوگل ۱۰ تولہ ہر ایک کو جدا جدا باریک پیس کر باہم ملائیں پھر بھیڑ کی کلیجی جس کو جگری بھی کہتے ہیں چربی سے پاک کر کے اس میں ملا دیں اور کوٹیں۔ پھر اڑھائی تولہ برادہ گڑ ملا کر خوب کھرل کریں۔ پھر ۲ تولہ نمک سیندھا ملا کر کھرل کریں کہ موم کی طرح لیسدار ہو جائے۔ تب جوڑ پر لگائیں۔

دیگر: چونہ صدف، چونہ سنگ مرمر، سفیدی بیضہ مرغ، گوگل، بھینسیہ، بیلگری، آرد ماش ہر ایک ۳ تولہ شیرہ قند سیاہ ۴ تولہ کوٹ پیس کر باہم کھرل کریں جب لیسدار ہو جائے تب جوڑ پر لگائیں۔

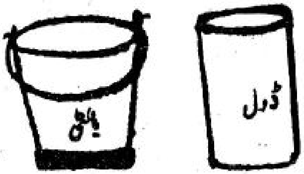
دیگر: ایک دیگ میں پانی ڈال کر آگ پر گرم کریں جب پانی جوش کھانے لگے تب موم زرد اس میں ڈال کر جوش دیں اور سیندھور ڈالتے جائیں۔ جب پانی سوکھ جایا کرے تب اوپر سے اور ڈال دیا کریں۔ اسی طرح پانی میں پکاتے اور اوپر سیندھور ڈالتے جائیں۔ جب اس عمل سے موم ته نشین ہو جائے تب اس میں اجزائے ذیل ملائیں۔ چپڑا لاکھ موم کے برابر، شیر برگد، شیر گولر، شیر مدار، روغن السی پکایا ہوا سب برابر ملا کر پھینٹ کر ربڑ کی طرح بنالیں۔ تب موم ته نشین اور چپڑا لاکھ خوب اچھی طرح ملا کر کوٹیں کہ سب اجزا ایک ذات ہو جائیں تب لگائیں۔

دیگر: درخت ارجن کی چھال سکھا کر باریک سفوف کر لیں پھر اس میں انڈہ کی سفیدی ملا کر خوب حل کریں اور لگائیں۔

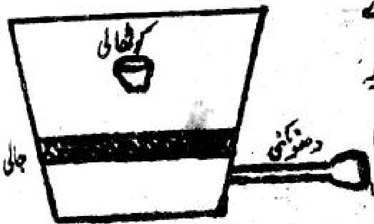
بھٹی کا بیان

جس جگہ کوئلے دہکا کر اس میں کٹھالی رکھ کر دھات گلائی جاتی ہے اسے بھٹی بولتے ہیں عام طور پر تو زمین میں گول گڑھا کھود کر اردگرد اینٹیں رکھ دیتے ہیں اور گڑھے کے اندر تھوڑی سی راکھ ڈال کر کوئلے سلگا کر ان کے بیچ کٹھالی رکھ کر دھونکنی سے دھونکتے ہیں۔ تاؤ کے ذریعہ تھوڑے عرصہ میں دھات گل جاتی ہے۔ دھات گلانے کے لئے بڑی ضرورت اس امر کی ہے کہ ہوا کٹھالی کے اندر نہ پہنچے بلکہ تاؤ بندھے کیونکہ جب تک تاؤ نہ بندھے دھات نہیں گلتی۔ یا اگر ہوا کٹھالی کے اندر پڑتی رہے تو نہ تاؤ بندھتا ہے اور نہ دھات گلتی ہے۔ بعض آدمیوں کو ایسی مشق ہو جاتی ہے کہ چند پیسوں

کٹوریوں میں ۵-۶ تولہ دھات گلا لیتے ہیں۔ کوٹھالی کے منہ پر بڑا کوئلہ بطور سر پوش ڈھک دیتے ہیں اور باقی کوئلے ادگرد نیچے اوپر سے گرد دھونکنی سے برابر تاؤ دیتے ہیں۔ دھونکنی کی پھونک کوٹھالی کے پیندے یا پہلو میں لگے۔ لیکن اندر نہ لگے۔ یہی حکمت گلانے کی ہے مختلف قسم کی بھٹیوں کے حالات اور ان کے بنانے کے طریقے حسب ذیل ہیں۔



ایک پرانی بالٹی لیں جیسے گھوڑوں کو پانی پلانے کے واسطے ہوا کرتی ہے۔ اس کو منہ تک مٹی سے بھر لیں اور بیچ میں ایک چھوٹا سا گڑھا بنا دیں۔ اس گڑھے کے ادگرد ایک ایک اینٹ رکھ کر درمیان میں کوٹھالی رکھ کر اوپر کوئلہ ڈھک دیں اور ایک دھونکنی سے دھونکیں۔ اسی طرح ڈول میں جو گول اور اونچا ہوتا ہے مٹی بھر کر بھٹی بناتے ہیں۔



دیگر: لوہے کا پرانا ڈول لیکر اس کے پیندے کے پاس ایک پہلو میں سوراخ کریں اور ڈول کے اندر مٹی کا پلستر کر کے پیندے سے بقدر چار انگل لوہے کی جالی یا سلاخیں پاس پاس لگا دیں تاکہ انگیٹھی کی طرح جھنجلی بن جائے۔ تب ڈول کے اندر اس جھنجلی یعنی جالی کے اوپر چاروں طرف مٹی لیپ کر ڈول کا اندر تنگ کر دے۔ جس وقت ضرورت ہو اندر کوئلے ڈال کر کوٹھالی رکھے اور پیندے کے پاس ایک طرف جو سوراخ ہے وہاں دھونکنی لگا کر چلائے ہوا نچلی طرف سے جالی کی راہ اوپر کو چڑھے گی اور کوٹھالی کو آنچ پہنچا کر دھات کو گلا دے گی۔



دیگر: اسی طرح [illegible] کی جالی دار انگیٹھی بنا کر اسکی بھٹی بنا لیتے ہیں۔

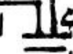
دیگر: چرخ دار مٹی کا گول حلقہ ۵-۴ انگل اونچا بنا لیں۔ تب زمین میں ایک چھوٹا سا گڑھا کھود کر یہ حلقہ اوپر ڈھک دیں۔ اندر کوئلے ڈال کر کوٹھالی رکھ دیں اور ایک طرف نال کھال لگا دیں۔

دیگر: مٹی کا گول حلقہ ۹ انگل اونچا بنا کر اسکے اندر پیندا لگا دیں۔ مگر اس حلقہ کی دیواریں دوہری ہوں جو اندر سے پولی ہوں اور چرخ دان کے اندر چاروں طرف سوراخوں کا حلقہ بنا ہو تاکہ جس وقت دھونکنی سے ہوا اندر پہنچائی جائے تو سوراخوں کے راہ چاروں طرف سے یکساں ہوا کوٹھالی کو لگے اور جلد

تا ٔبنده کرده دھات گل جائے۔ تا ٔ زیادہ کرنے کی غرض سے کبھی چرخ دان کے اوپر لوہے کی جالی دے کر ڈھک دیتے ہیں۔

بنگ نال اور دھونکنی کا بیان

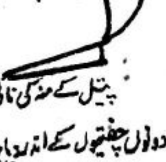
سنار لوگ اکثر منہ نال کے ذریعہ ہوا دے کر دھات گلاتے ہیں۔ منہ نال عموماً پیتل کی ہوا کرتی ہے جس کا ایک سرا چوڑا اور دوسرا نوکدار ہوتا ہے۔ چوڑا سرا منہ میں لے کر پھونک مارتے ہیں۔ باریک سرے کی راہ ہوا کوئلوں کو سلگاتی ہے۔

کھال اور نال کا بیان: ایک چھوٹی سی کھال کے آگے لوہے کی نال لگی ہوتی ہے۔ نال کے ایک سرے پر جو کھال کے اندر رہتا ہے لکڑی کا لٹو چڑھا ہوا ہوتا ہے جس کے گرد کھال کا منہ بندھا رہتا ہے۔ نال کا دوسرا سرا کسی قدر خمدار ہوتا ہے  اسی طرح پر کھال کے چوڑے منہ پر لکڑیاں لمبی لگی ہوتی ہیں جن میں چمڑے یا رسی کے ہینڈل پڑے ہوتے ہیں۔ ان میں دایاں ہاتھ ڈال کر کھال کو دھونکتے ہیں۔ جہاں زیادہ مال یا سخت مال گلانا ہو وہاں کھالوں کی جوڑی سے کام لیا جاتا ہے۔ دونوں کھالوں کے اندر دو نالیاں لگی ہوتی ہیں۔ دونوں ہاتھوں سے کھالوں کو دھونکتے ہیں کبھی دایاں اور کبھی بایاں کھال دھونکا جاتا ہے مگر یہ سلسلہ اس ترکیب سے جاری رکھا جاتا ہے کہ ہوا برابر یکساں پہنچتی رہے اور سانس نہ ٹوٹے تاکہ تا ٔبنده کردہ دھات جلد گل جائے۔

انگریزی طرز کی ہاتھ دھونکنی: لکڑی کی دو چفتیاں پان کی شکل بنا کر ان کی پچھلی طرف چمڑا لگائیں اور چمڑے کے اندر لوہے کا پیچدار اسپرنگ لگائیں تاکہ چفتیوں کا منہ اسپرنگ کے سبب کھلا رہے۔ ایک چفتی کے اندر عین وسط میں ایک سوراخ بنائیں اور سوراخ کے اندر چمڑے کا ڈھکن لگائیں جو سوراخ کے اوپر رہے۔ اس دھونکنی کے آگے پیتل کی نال لگائیں۔ دونوں چفتیوں میں دو لکڑیوں کے ہینڈل لگائیں جنکو پکڑ کر دھونکنی میں ہوا بھر سکیں

ہنڈل

وسطی سوراخ جس کی راہ ہوا اندر بھری جاتی ہے۔

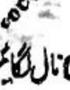


پیتل کے منہ کی نالی

ہنڈل



پان کی شکل کی چفتی

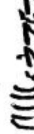


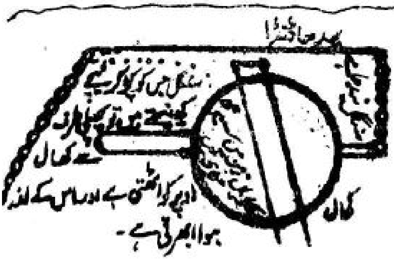
لوہے کا اسپرنگ جو دونوں چفتیوں کے اندر دیا جاتا ہے۔



یہ دستی دھونکنی ہے جس کو دونوں ہاتھوں

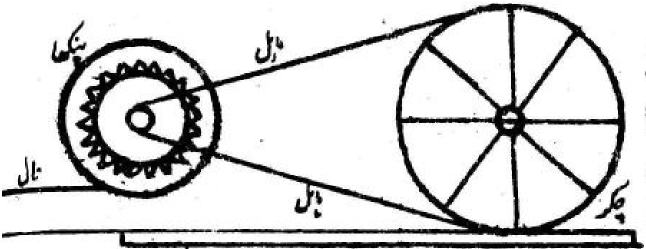
یہ کھال کا ... چمڑا جو دونوں چفتیوں کے گرد لگایا جاتا ہے ... کے اندر لگائے گئے ہیں





سے پکڑ کر دھونکتے ہیں لیکن جہاں بہت سا مال گلایا جاتا ہے وہاں یہ دھونکنی بہت بڑی ہوا کرتی ہے اور بجائے ہاتھ سے دھونکنے کے زنجیر یا لیور کے ذریعہ کھینچ کر دھونکا کرتے ہیں

پنکھے دار دھونکنیاں دھات گلانے



میں زیادہ موثر ثابت ہوتی ہیں کیونکہ ان کے چلانے میں کوئی دقت نہیں اور تاؤ خوب بندھ جاتا ہے۔ ایک ہنڈل کے پھرانے سے بڑا چکر گھومتا ہے جس کے ذریعہ نال پھرتی ہے۔ نال ایک اور چکر کو پھراتی ہے جس کے ساتھ چکر دار پنکھا لگا ہوتا ہے پنکھا گھومنے سے ایک سا رتاؤ بندھ جاتا ہے اور بہت جلد دھات گل جاتی ہے۔ ایک اس قسم کے پنکھے بھی ہیں جن میں نال کی ضرورت نہیں ہوتی۔ ایک چکر دندانہ دار رہتا ہے جو اپنے دانتوں کے ذریعہ پنکھے کو پھراتا ہے۔ یہ مختصر پنکھا ہوتا ہے جس کو بڑی آسانی سے جہاں چاہیں لے جا سکتے ہیں۔

دھات گلانے کی ترکیب

تھوڑا سا سوہاگہ کو ٹھالی میں ڈال کر اوپر دھات رکھیں اور دھات کے اوپر بھی ذرا سا سوہاگہ ڈال کر کو ٹھالی کے منہ پر کوئلہ کا ڈھکن دے دیں تب چرخ دان میں رکھ کر آنچ دیں جب تھوڑی دیر میں دھات نرم ہو جائے تب سوہاگہ کا سفوف تھوڑا سا اوپر ڈال دیں اور پھر تاؤ دیں۔ چند ہی منٹ میں چرخ آ جائیگا۔ کوئلے نیچے زیادہ رکھنے چاہئیں۔ اوپر جا بے تھوڑے ہی ہوں جیسے جیسے کوئلے خاک ہوتے جائیں ویسے ویسے اور تازہ ڈالتے جائیں کیونکہ پرانے اور کھرے ہوئے کوئلوں میں تاؤ نہیں رہتا اس لئے دھات جلد نہیں گلا کرتی۔ کوئلوں کے اوپر اگر چند چھلکے یا اوپلوں کے ٹکڑے رکھ کر

دھونکیں تو ان میں شعلہ پیدا ہوکر زیادہ ہوجاتا ہے۔ اس کے کاریگر لوگ اس بات کو خوب سمجھتے ہیں پتھر کے کوئلے کا تاؤ زیادہ ہوتا ہے اس لئے جب مقدار میں دھات زیادہ ہوتی ہے یا وہ زیادہ سخت ہوتی ہے تو پتھر کے کوئلوں سے کام بخوبی نکل سکتا ہے چیل یا دیار کے کوئلے تاؤ بھی اچھا دیتے ہیں اور چٹخنے بھی نہیں۔ اس کے پتنگے نہیں اڑا کرتے۔ اگر کوئلوں کے درمیان کھنگروں کے چند ٹکڑے رکھ دیں تو ان کے تاؤ سے تاؤ زیادہ سخت ہو جایا کرتا ہے۔ معمولی سہاگہ کے علاوہ دھاتوں کو گلانے کیلئے بعض مصالحے بھی ہیں جن کے ذریعہ دھات جلد گل جاتی ہے۔

سوہاگہ حکمت: اسکے ذریعہ دھات بہت جلد چرخ کھا جاتی ہے۔ سجی پاؤ، شورہ آدھ سیر سوہاگہ ۲ تولہ ہر سہ ادویہ کو ۲ سیر پانی میں بھگو دیں تیس روز کے بعد مقطر لے لیں۔ اگر یہ مقطر سیر بھر ہو تو اس میں پاؤ بھر سفید پھٹکری ڈال دیں جب وہ حل ہو جائے تب نرم آگ پر پکا کر جمائیں۔ سوہاگہ حکمت بن جائیگا۔

لوہے کو چرخ دینے والا مصالحہ

ہڑتال ورقی کا سفوف لوہے کے برادہ میں ملا کر چرخ دیں بہت جلد چرخ آجائے گا۔ اسی طرح چند بار کریں تو لوہا قلعی کی ڈھال پر آجائیگا۔

دیگر: سنکھ، سوہاگہ، سم الفار تینوں اشیا ہم وزن ملا کر سفوف کر لیں اور لوہے پر اسکی چٹکی دیں۔

دیگر: لوہے کو آگ پر اس قدر تپائیں کہ وہ موم کی طرح نرم ہو جائے تب اس میں گندھک کا سفوف ڈال دیں وہ جلد پانی ہو جائے گا۔

تانبا جلد گلانا: کل دھاتوں میں تانبا بہت دیر میں گلتا ہے۔ اسے سخت تاؤ دینا پڑتا ہے تاہم اس کے گلانے کے چند مصالحہ ہیں۔ اگر بگلا جانور کی ہڈیوں کا سفوف پاس رکھیں اور جس وقت تانبا نرم آتش پر آئے اس وقت اس کی چٹکیاں دیں تو جلد گل جاتا ہے۔

دیگر: سہاگہ اور نائٹرک ایسڈ ملا کر ڈالیں تو بھی جلد گل جاتا ہے۔

دیگر: گھونگھی سفید کی ڈلی ڈالنے سے جلد گلنے لگتا ہے۔

دیگر: تانبا آگ پر تپائیں جب وہ سرخ ہو کر نرم ہونے کو ہو تو سبز کانچ پسا ہوا اس پر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر میں گل جاتا ہے۔

دیگر: اگر پہلے سے نرم شدہ تانبے پر گوگل بھینسا ڈالیں تو بہت جلد گل جاتا ہے اور دیر میں جمتا ہے

برقی پنکھا دھات گلانے والا پنکھا جو برقی طاقت سے چلایا جاتا ہے۔ اس کا تاؤ سب سے زیادہ ہوتا ہے حتیٰ کہ کانچ پانی کی طرح گل جاتا ہے۔

ماء الحیات: (یعنی کشتوں کو زندہ کرنے والا مصالحہ) — شہد سہاگہ گھی + موئی دھات کا جی یعنی گھی، سہاگہ اور شہد ہر سہ اجزاء ہم وزن ملا کر کشتہ کے برابر شامل کریں اور افیون کی مانند گولی بنا کر کٹھالی میں رکھ دیں۔ گو قدرے دیر لگتی ہے لیکن کشتہ زندہ ہو کر دھات اپنی اصلی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ اگر شہد نہ بھی ملایا جائے تو بھی کشتہ زندہ ہو جاتا ہے اس عمل کو سرجیت اور سرجیو کہتے ہیں۔

چھاری کا طریقہ اسے عربی میں خلاص اور رو باس کہتے ہیں۔ اسکے ذریعہ جس قدر ناقص دھاتیں ملی ہوئی ہوتی ہیں سب نکل جاتی اور سڑ جاتی ہیں اور سونا اور چاندی خالص رہ جاتا ہے اس کا طریقہ یہ ہے کہ زمین میں گڑھا کھودیں جو ۲ ۳ انگل سے زیادہ گہرا نہ ہو۔ اس میں ہڈیوں کی راکھ یا کیکر کی لکڑی یا چاول کی راکھ بچھا دیں۔ پھر جس کو سودھنا ہو اس کو اس میں ڈال کر اوپر تھوڑا سا کچا سیسہ ڈالیں اور تھوڑا سا سہاگہ و شورہ ڈال کر چھوڑ دیں۔ پھر دھونکنی سے اچھی طرح دھونکیں۔ کچھ سیسہ اڑتا جائے گا لیکن سیسہ ملاتے جائیں اور شورہ کی چٹکیاں دیتے جائیں۔ دھونکنی کا منہ دھات کے عین متوازی رکھیں۔ تاکہ پھونک دھات پر لگے پھونک کی ضرب سے سیسہ دھواں ہو ہو کر اڑتا جائے گا اور دھات خالص پیچھے رہ جائے گی سیسہ برابر ڈالا جاتا ہے مثلاً چاندی غیر خالص اگر ۵ تولہ ہو تو ۵ تولہ سیسہ ڈالنا چاہئے جب ۵ تولہ سیسہ سڑ کر نکل جائے گا تو خالص چاندی رہ جائیگی۔ چھاری میں ہر ناقص دھات اپنے سے بڑھیا اور بہتر دھات سے پہلے نکل جاتی ہے۔ مثلاً اگر فولاد اور مس ملا کر سیسہ کے ذریعہ چھاری کا عمل کریں تو فولاد سڑ جائیگا اور تانبا رہ جائے گا اگر تانبا فولاد اور چاندی ملا کر چھاری کا عمل بذریعہ سیسہ کریں تو فولاد اور تانبا سڑ جائے گا لیکن چاندی رہ جائے گی۔ اگر قلعی اور تانبا ملا کر عمل کریں تو قلعی سڑ جائیگی تانبا رہ جائے گا علیٰ ہذا القیاس۔ چاندی کو خالص بنانے کا طریقہ تو یہ ہے لیکن جب چند دھاتوں میں سونا ملا ہوا ہو تو اس کو تیزاب کے ذریعہ الگ کرتے ہیں جس کا طریقہ یہ ہے۔

تیزاب کے ذریعہ سونے کو خالص کرنے کا طریقہ مرکب دھات کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے شیشہ چینی میں ڈالیں اور تیزاب فاروقی (شورہ اور کاہی کا مرکب تیزاب) اوپر اس قدر ڈالیں کہ دھات سے چار انگل اوپر رہے تب شیشہ کو ہلکی آنچ پر رکھیں۔ آنچ

بعد ہوا تیز کر دیں۔ تیزاب کے اندر سے دھواں اور بخارات بہت اٹھیں گے اور سونا گل گل کر نسواری رنگ کا ہو کر تہ نشین ہو جائے گا۔ چاندی اور دھاتیں تیزاب میں گھل جائیں گی۔ اوپر سے تیزاب کو نتھار لیں نیچے سے سونا سفوف شدہ نکال کر کٹھالی میں ڈال کر سوہاگہ دے کر گلا لیں خالص سونا ہو جائے گا۔ تیزاب کے اندر جو دھاتیں حل شدہ ہیں ان کے نکالنے کے چند طریق ہیں۔

اول: تیزاب میں پانی ملا کر تانبے کے ٹکڑے ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ چاندی پتروں پر جم جائیگی۔ پھر چھاڑ کر خالص کر لیں۔

دوم: تیزاب میں تھوڑی اور چاندی ملا دیں تاکہ تیزاب کا زور گھٹ جائے اور جنس کی مقدار بڑھ جائے پھر نمک کی ڈلی ڈال کر تہ نشین کر لیں۔ تب اوپر سے تیزاب الگ کر کے تہ نشین دھات کو کٹھالی میں ڈال کر گلا لیں۔

سوم: تیزاب کہ جس میں دھات گھل ہوئی ہے نرم آنچ پر رکھ کر آہستہ آہستہ اڑانا شروع کریں تیزاب اڑ جائے گا جو مادہ تہ نشین ہوگا اس میں سوہاگہ اور گھی ملا کر چرخ دے لیں۔

سونے کے پتروں کو سودھنے کا طریقہ سونے کے ورق پوسٹ کارڈ کے برابر یا اس سے زیادہ موٹے بنا لیں اور مصالحہ ذیل میں اچھی طرح لت پت کر کے اوپلوں کے انگاروں میں رکھ دیں بلکہ تھوڑے سے کوئلے بھی شامل کر دیں۔ جب آگ سرد ہو جائے اس وقت نکال کر مصالحہ جھاڑ ڈالیں جس قدر میل اور کھوٹ ہوگا سب سڑ جائے گا اور سونا خالص رہ جائے گا۔ اسی واسطے اس کا رنگ نہایت شوخ نکل آوے گا۔ مصالحہ یہ ہے :- اینٹوں کا کھورا یا سفوف ۲ حصہ، نمک ۳ حصہ شورہ نصف حصہ سب ملا کر سفوف بنا لیں بعض شورہ نہیں ڈالا کرتے۔

دیگر: کسیس زرد صاف ۸ حصہ، ملتانی مٹی ۴ حصہ، نمک طعام ۶ حصہ۔ سب کو ملا کر سفوف بنا لیں سونے کے پتروں کو تیل سے بھگو کر یہ سفوف اوپر چھڑک دیں اور چند در چند رتوں کو تہ در تہ ہو تا میں بند کر کے اس قدر آنچ دیں کہ وہ چرخ نکھا جائیں۔ اگر اسی طرح چند بار عمل کرے گا تو سونا نہایت عمدہ اور کھرا نکل آئے گا جب اس طریق سے بہت دفعہ آگ دی جاتی ہے تب پہلے سونے کی سرخی بڑھتی جاتی ہے پھر سرخی سبزی سے بدل جاتی ہے۔ اور رفتہ رفتہ سبزی سیاہی کی طرف مائل ہو جاتی ہے۔ جو شخص جس لاؤ کا عمل کرنا چاہے اس کو اس قدر رنگ دینا چاہیے۔ ورنہ سرخی کا درجہ بڑھا کر آئندہ عمل نہ کرے۔

دیگر: سونے کے ترو کو کڑوے تیل سے چپڑ کر گندھک کے سفوف میں لت پت کریں اور اونٹ کی مینگنی کے اندر بھر کر مینگنی کو آگ لگا دیں۔ جب وہ سڑ جائیں تب باہر نکال کر دوبارہ اسی طرح کریں چند بار کے عمل سے سونا خالص رہ جائیگا جس قدر کھوٹ ہوگا سب سڑ جائے گا۔

اجال: جس مصالحہ کے ذریعے سونے کی سطح کا رنگ نکھارتے ہیں اس کو اجال بولتے ہیں۔ بعض اسے لاب بھی کہتے ہیں۔ نسخہ یہ ہے پھٹکری سرخ، شورہ، نمک سرخ، نیلا تھوتھا سب برابر ملا کر سفوف کر لیں۔ سونے کو پانی سے تر کر کے اس پر یہ سفوف لگا کر آگ میں تپا دیں۔ اسی طرح دو تین مرتبہ کرنے سے رنگ صاف ہو جائیگا تب گیرو پانی میں رگڑ کر سطح پر مل کر برش کریں۔

عیار افزا: جس مصالحہ کے ذریعے کم رنگ سونے کا رنگ زیادہ کیا جاتا ہے اس کو عیار افزا کہتے ہیں۔ جس کے نسخے درج ذیل ہیں۔

اول: نیلا تھوتھا اور ہیرا کسیس ہم وزن ملا کر سفوف کر لیں اور زردی بیضہ مرغ ملا کر نخود کے برابر گولیاں بنالیں اور سونے کو چرخ دے دے کر ۲۰ گولیاں ڈالیں۔ جب گولیاں جل جائیں۔ تب لیبا چرخ دیکر عرق جامن یا خیسرہ پوست جامن میں سرد کریں۔ دو بانی کا رنگ بڑھ جاتا ہے۔

تیز آگ دینا: جس طرح کی لوہے کی انگیٹھی ہوتی ہے اگر اسی طرح کی مٹی کی انگیٹھی بنالیں اور اس کا منہ اوپر کی طرف چمنی کی مانند لمبا بنائیں۔ اس انگیٹھی میں پتھر کے کوئلے نصف تک بھر کر دھات کا برتن یا بوتہ رکھ دیں اور اس انگیٹھی کا دروازہ ہوا کی طرف کر دیں تو پتھر کے کوئلوں کا تاؤ چمنی کی مانند نہایت تیز ہوگا اس قدر کہ سخت سے سخت دھات بھی چرخ کھا جائے گی۔

عیار کی تشریح: اہل مشرق نے سونے کے بارہ درجے مقرر کئے ہیں۔ جن کو عیار کہتے ہیں۔ سب سے بڑھیا اور اعلیٰ درجہ کا سونا ۱۲ عیار کا ہوتا ہے اور سب سے گھٹیا ایک عیار کا یعنی جس سونے کا بھاؤ آج کل[1] ۲۵ روپے تولہ ہے وہ ۱۲ عیار کا ہوتا ہے اور جو ۱۸ روپیہ کا دستیاب ہو وہ ۸ عیار کا ہوتا ہے۔

عیار	۱	۲	۳	۴
قیمت	۲-۲-۳	۴-۲-۶	۶-۳-۹	۸-۵-۳

[1] نوٹ: سونے کا یہ نرخ اس وقت تھا جب یہ کتاب پہلی مرتبہ شائع ہوئی تھی۔

عیار	۵	۶	۷	۸
قیمت	۱۰-۶-۳	۱۲-۷-۶	۱۴-۸-۹	۱۶-۱۰-۰
عیار	۹	۱۰	۱۱	۱۲
قیمت	۱۸-۱۱-۳	۲۰-۱۲-۶	۲۲-۱۳-۹	۲۵-۰-۰

اہلِ مغرب (انگریزوں) نے سونے کے ۱۸ قیراط مقرر کئے ہیں۔ گویا سب سے بڑھیا سونا ۲۵ روپیہ در کا ہو تو وہ ۱۸ قیراط کا ہوتا ہے۔ اس حساب سے سونے کے قیراط اور اس کی قیمت کا اندازہ حسب ذیل ہے۔

قیراط	۱	۲	۳	۴	۵	۶
قیمت	۱-۶-۲ ۲/۳	۲-۱۳-۵ ۱/۳	۴-۳-۸	۵-۸-۱۰ ۲/۳	۶-۱۵-۱ ۱/۳	۸-۵-۴
قیراط	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲
قیمت	۹-۱۱-۶ ۲/۳	۱۱-۱-۹ ۱/۳	۱۲-۸-۰	۱۳-۱۴-۲ ۲/۳	۱۵-۴-۵ ۱/۳	۱۶-۱۰-۸
قیراط	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸
قیمت	۱۸-۰-۱۰ ۲/۳	۱۹-۷-۱ ۱/۳	۲۰-۱۳-۴	۲۲-۳-۶ ۲/۳	۲۳-۹-۹ ۱/۳	۲۵-۰-۰

اہلِ یونان درجوں کو باقی اور در کتے ہیں۔

معدنیات کے پگھلانے کے لئے تھرمامیٹر فارن ہیٹ کا درجہ

دھات	گندھک	چاندی نرم	سیسہ	جست	چاندی	سونا	تانبا	لوہا	فولاد سخت یا
درجہ	۱۹۴	۳۸۹	۶۱۷	۷۰۰	۱۸۷۰	۲۰۰۰	۲۴۰۰	۲۸۰۰	۳۳۰۰

مائعات کے جوش دینے کا درجہ

نام مائع	پانی	تیزاب شورہ	روغن زیتون	تیزاب گندھک	پارہ
درجہ	۲۱۱	۲۱۰	۶۰۰	۶۱۰	۶۶۲

مائعات کے انجماد کا درجہ

نام مائع	شورہ	سرکہ	دودھ	پانی	روغن زیتون	پارہ	میل
درجہ انجماد کا	۳۶	۲۸	۳۰	۳۲	۳۶	۳۹	۵۰

وزنوں کی تشریح جو تر اور خشک دوائیں کے تولنے میں کام آتے ہیں

ہندی

۸ خشخاش = ایک چاول ۔۔۔ ۱۰ تولہ = آدھ پاؤ

۸ چاول = ایک رتی ۔۔۔ ۲۰ تولہ = ایک پاؤ

۸ رتی = ایک ماشہ ۔۔۔ ۴ پاؤ = ایک سیر

۱۲ ماشہ = ایک تولہ ۔۔۔ ۱۶ چھٹانک = ایک سیر

۵ تولہ = ایک چھٹانک ۔۔۔ ۴۰ سیر = ایک من

عربی

حبہ فضی = اڑھائی چاول ۔۔۔ درام ایک تولہ ۸ ماشہ

حبہ ذہبی = چار چاول ۔۔۔ درم ۳ ماشہ

حمصہ = ایک رتی ۔۔۔ درہم ۳.۸

قیراط = ایک رتی ۔۔۔ دینار ۳.۷۵

بندق = ۳ ماشہ ۔۔۔ رطل ۲۸ تولہ ۴½ ماشہ

شعیرہ = ۲ چاول ۔۔۔ مثقال ۳ ماشہ ۶ رتی

قنطار = ۹ من ۔۔۔ من ۵۶ تولہ ۹ ماشہ

قیراط = سوا چار جو ۔۔۔ اوقیہ ۴۰ درم

کف = مٹھی بھر ۔۔۔ استار ۴½ مثقال

کیلہ = ۳۰۰ درم قدرے زائد

من کی ۱۶۰ مثقال - رومی ۱۵۰ مثقال - مصری و انطالیقی ۱۴۰ مثقال - سکندری ۲۲۶ مثقال - شاہی ۱۲۰ مثقال - تبریزی ۱۶۰ مثقال - ہندی ۴۰ سیر۔

بھاشا اور ناگری وزن

پرسرت = ۲ چھٹانک ۸ ماشہ ٹانک = ۴ ماشہ کول ۸ ماشہ نچل مرو = ۴ چھٹانک ایک تولہ ۴ ماشہ

مرسا ہی = ۲۱ ماشہ — کرکھ۔ بدالیہ = ۱۶ ماشہ — مانگا / سراد } ۸ چھٹانک ۲ تولہ ۸ ماشہ

ترسرو۔ ذرہ جو ریت کے اندر چمکتا ہے — سکست = ۲ تولہ ۸ ماشہ

راجکان ۶۰ = ۳ ذرہ — پل ہشت = ۵ تولہ ۴ ماشہ — پرستی = ۱ سیر ا چھٹانک ۴ ماشہ

وساں = دہرا = ۴ ماشہ — دروں = ۱۰ سیر ۵ تولہ ۴ ماشہ — درونی۔ دن = ۲ مورسٹ

آنک۔ تربض = ۴۰ سیر ۴ چھٹانک ۱ تولہ ۴ ماشہ — مورسٹ = ۲ دول

انگریزی وزنوں کی تشریح

خشک وزن	تر وزن	علامات وزنی انگریزی
گرین = آدھ رتی	منم = ایک بوند	پونڈ lb پینٹ O
سکروپل = ۲۰ گرین	فلوئڈ ڈرام = ۶۰ منم	اونس ℥ منم m
ڈرام = ۳ سکروپل	فلوئڈ اونس = ۸ فلوئڈ ڈرام	ڈرام ʒ فلوئڈ f
اونس = ۸ ڈرام	پینٹ ۱۶ فلوئڈ اونس	سکروپل ℈
پونڈ = ۱۲ اونس	گیلن = ۸ پینٹ	گرین gr. [1]

کیمیائی اعمال اور اصطلاحات

تعفین۔ تلیین۔ تنقیہ۔ تعطیش۔ تصلیب۔ غواص۔ صباغ۔ استنزال۔ تلغیم۔ تصویل۔ تصعید۔ تسقیہ۔ تشویہ۔ تصعیہ۔ تحلیل۔ تعقید۔ تقطیر۔ تشمیع۔ تکلیس۔ تثبیت۔ چویا۔ تاؤ۔ بجھاؤ۔ جرعلقہ۔ اب ہرایک کی تفصیل بیان کی جاتی ہے۔

تعفین: عفونت پیدا کرنا۔ دوا کو کسی برتن میں بند کر کے گرمی اور تری کے ذریعہ پوسیدہ کرنا جس طرح مرغی کا انڈا گرمی اور تری سے پرورش پاکر بچہ برآمد کرتا ہے۔ صورت اس کی یوں ہوا کرتی ہے کہ دوا کو کسی برتن میں بند کر کے چاہ تعفین میں گاڑ دیں۔ تاکہ مدت مقررہ میں اس کا خمیر ہو جائے۔ انتہا میعاد یہ ہے کہ دوا میں کیڑے پڑ جائیں۔ چاہ تعفین کا مفصل بیان پہلے گذر چکا ہے۔

[1] پونڈ قریب آدھ سیر کے اور اونس اڑھائی تولہ ہوتا ہے۔ یارلے چار ماشہ کا ایک ڈرام۔ پینٹ قریب آدھ سیر کے اور گیلن دو سیر کے قریب ہوتا ہے۔

تلیین: سخت چیز کو نرم کرنا۔ مثلاً فولاد رانگ کی مانند نرم ڈھال کر بنانا۔

تنقیہ: چیز کو صاف کرنا۔ مثلاً جست کو چند بار گلا کر تیل میں بجھانا یا گندھک و پارہ کو صاف کرنا۔

تعطیش: کسی شے کو جلا دینا اور آبدار بنانا۔ جس طرح نگینہ کو آبدار بناتے ہیں۔

تصلیب: نرم جسد کو سخت کرنا۔ مثلاً قلعی یا سیسہ کو چاندی کی مانند سخت کرنا۔

غواص: دوا کو اندر دھنسنے کے لائق بنا دینا۔ غواص غوطہ مارنے والے کو کہتے ہیں۔ لہٰذا دوا جو جسد اور دھاتوں کے اندر دھنس جائے اسے غواص بولتے ہیں۔

صباغ: جو دھاتوں کو اندر باہر سے رنگ دے خواہ رنگ سفید کرے خواہ سرخ۔

استنزال: اوپر سے نیچے اتارنا۔ دھات یا کسی دوسری ایسی دوا کو ایک ایسی کٹھالی میں ڈال کر بند کریں جس کے پیندے میں سوراخ ہوں۔ اس کے نیچے دوسری لمبی کٹھالی جوڑ دیں پس اوپر والی کٹھالی کو کوئلوں کی سخت آنچ میں تاؤ دیں تاکہ دوا چرخ کھا کر اوپر سے نیچے والی کٹھالی میں آجائے۔ اسے بتصروط بھی کہتے ہیں۔ اکثر تانبے کو اس عمل سے لاذہل کیا کرتے ہیں۔ گندھک اور نوشادر وغیرہ کو بھی استنزال کیا کرتے ہیں جس کا مفصل ذکر دھوم جنتر اور اتیٹا جنتر میں درج ہے۔

تلغیم کے معنی ملغم کرنے کے ہیں یعنی کسی دھات میں پارہ ملانا۔ اسے چھلبیہ بھی کہتے ہیں مثلاً قلعی کو گلا کر اس میں پارہ ملانا یا جست و سیسہ وغیرہ کو گلا کر اس میں پارہ ملانا طریق اس کا یہ ہے کہ جسد کو کڑچھے میں گلائیں جب گل جائے تب آگ سے اتار کر پارہ اس میں ملائیں اور فوراً اگر پانی میں رکھ دیں۔ جو دھات سخت ہوتی ہے اور جس کے چٹخنے کا خوف ہوتا ہے تو پارہ کو تنگ گردن برتن میں ڈال کر گلی ہوئی دھات اوپر سے ڈالتے ہیں اور فوراً اوپر ڈھکنا دے دیتے ہیں۔ اسی طرح جب ایک دوا دوسری دوا سے ملا کر کھرل کی جائے کہ دونوں مل کر ایک ذات ہو جائیں اور کسی کی اپنی شکل نہ رہے بلکہ ایک تیسری شکل نمودار ہو جائے تو اسکو بھی چھلبیہ یا تلغیم کہتے ہیں۔

تصویل یا تسقیہ دوا کو کھرل میں ڈال کر کسی بوٹی کے پانی سے یا کسی دوسرے پانی یا تیزاب وغیرہ سے کھرل کرنا۔ الغرض دوا کے پانی پلانے کو تسقیہ کہتے ہیں۔ نسخہ میں جتنی بار تسقیہ لکھا ہو اتنی بار پانی ڈال کر کھرل کرنا اور سکھا دینا چاہیے۔

تصدیہ کجلی کرنے کو کہتے ہیں۔ مثلاً گندھک اور پارہ کو اس قدر رگڑنا کہ وہ کاجل کی مانند ہو جاویں یا

چاندی کے ورقوں کو نمک کے ساتھ اس قدر رگڑنا کہ وہ سیاہ پوڈر ہو جائیں وغیرہ وغیرہ۔

تشویہ، دوا کو آگ پر بھوننا مثلاً شنگرف اور کاہی کو لیموں کے عرق میں کھرل کریں جب وہ قدرے سخت ہونے کو ہوں تب کسی برتن میں ڈال کر نرم آگ یا بھوبل میں رکھ دیں کہ تمام رطوبت جذب ہو جائے اور دوا خشک ہو جائے۔ تشویہ میں اس بات کا لحاظ رہے کہ آگ بہت ہی نرم ہو تاکہ دوا سے دھواں نہ اٹھے۔ تسقیہ اور تشویہ دونوں لفظوں کے ترجمے کو پُٹ کہتے ہیں۔ مگر ایک سرد پُٹ ہے دوسری گرم۔ تسقیہ کو سرد پُٹ، جل پُٹ، میٹھی پُٹ اور ٹھنڈی پُٹ کہتے ہیں اور تشویہ کو گرم پٹ، اگن پٹ اور کٹورا پٹ کہتے ہیں۔ تشویہ دھوپ میں بھی ہو سکتا ہے۔ تنور، بھٹی اور لید میں بھی۔ تشویہ کے لئے چینی کی پیالی بہت موزوں ہے جس کے نیچے مٹی کا لیپ کیا ہوا ہو۔ تشویہ کے وقت دوا پر ڈھکنا دے دینا چاہئے۔ ڈھکنے میں دو ایک باریک سوراخ ہونے چاہئیں تاکہ رطوبت انکی راہ باہر نکلے اینمل یا تام چینی کے برتن جو ارزاں مل سکتے ہیں بہت اچھا کام دے سکتے ہیں۔

تصعید: یعنی دوا کا جوہر اڑانا۔ دوا کو کھرل کر کے ایک برتن میں رکھیں۔ دوسرا برتن اوپر دے کر لبیں بند کر دیں نچلے برتن کے تلے آگ جلائیں۔ اوپر والے برتن پر سرد پانی سے تر کر کے کپڑا رکھا کریں تاکہ وہ سرد رہے۔ دوا کے جوہر اوپر جا لگیں گے۔ برتن کو سرد کر کے کھولیں اور اوپر سے جوہر چھڑالیں مختلف قسم کے جوہر اڑانے کے برتنوں کی تصویر اور مفصل بیان پہلے لکھا جا چکا ہے۔ اب اسکے متعلق چند ہدایات لکھتے ہیں۔

(اول) دواؤں کو خوب اچھی طرح کھرل کریں کہ سرمہ کی مانند باریک ہو جائیں (دوم) دونوں برتنوں کے لب خوب مضبوط بند کریں کہ بھاپ باہر نہ نکلے (سوم) آنچ کا اثر دونوں برتنوں کے جوڑ تک پہنچے (چہارم) نچلا برتن مسطح اور اوپر والا مخروطی ہو یعنی نیچے والا برتن ہموار ہو اور اوپر والا گنبد نما (پنجم) آگ بتدریج تیز کریں۔ یعنی پہلے نرم آنچ دیں پھر رفتہ رفتہ تیز کرتے جائیں (ششم) جن دواؤں میں پارہ شامل ہو انکے آلات تصعید کے برتن جس قدر اونچے ہوں اتنا ہی اچھا ہے (ہفتم) اوپر والے برتن پر پانی نہ پڑے ورنہ جوہر ٹھیک نہیں نکلتے۔ بھاشا میں اس عمل کو ڈمرو جنتر کہتے ہیں۔

تکلیس دوا کو بھسم کرنا۔ دوا کو کسی خاص بوٹی یا تیزاب یا کھاد یا ادویہ دھات یا عرق وغیرہ میں ڈال کر کسی برتن میں بند کریں اور آگ میں رکھ دیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں۔ دوا کشتہ ہو جاتی ہے

الغرض آگ کے تاؤ میں دوا کو پھونک کر چونا بنانے کو تکلیس کہتے ہیں۔ عمدہ تکلیس کی پہچان یہ ہے کہ آگ پر دھواں نہ دے اور چکھنے میں ملنے سے رنگ پیدا نہ کرے۔

تقطیر: مقطر کرنا مختلف قسم کے عرقوں اور سیال دواؤں کو بذریعہ نال یا قرع انبیق کھینچنا جو آلات عرق کشی کے اس کام آتے ہیں ان کا مفصل بیان مع تصاویر پہلے لکھا جا چکا ہے۔ نال، بھبکے، قرع انبیق، کج گردن شیشہ اور ریٹارٹ وغیرہ سب درج ہو چکے ہیں۔ ہندی میں اس آلہ کو ڈیکی جنتر کہتے ہیں

کج گردن یا ریٹارٹ شیشہ میں دوا ڈال کر ریت بھری کڑاہی پر رکھ دیا جاتا ہے۔ اسکی نالی یا ٹیڑھی گردن کا منہ دوسرے برتن یا بوتل میں ملا دیا جاتا ہے۔ ریت بھرے



برتن کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے جس کے تاؤ سے دوا کا جوہر بنکر دوسرے برتن میں آجاتی ہے لیکن قرع انبیق میں تین برتن اس کام کے لئے ہوا کرتے ہیں۔ ایک قرع یعنی وہ برتن جس میں دوا ڈال کر بھٹی پر چڑھاتے ہیں۔ دوسرا انبیق جو بطور سرپوش کے قرع کے منہ پر لگاتے ہیں جس میں لمبی نال بنی ہوتی ہے۔ تیسرا قابلہ یعنی بوتل یا کوئی دوسرا برتن جس میں عرق کھنچ کر آتا ہے۔

تحلیل دوا کا حل کرنا: اس عمل سے خشک دوا حل ہو کر پانی کی مانند شفاف ہو جاتی ہے حل دو طرح کا ہے ایک صادق دوسرا کاذب۔ صادق کو حل کامل بھی کہتے ہیں اور کاذب کو حل ناقص کہتے ہیں۔ صادق حل یہ ہے کہ وہ تمام و کمال حل ہو جائے اور تفل یا مادہ تہ نشین باقی نہ رہ جائے۔ اس قسم کا حل اکسیری درجہ رکھتا ہے۔ اگر ایسا نہ ہو تو اسے حل کاذب یا ناقص کہتے ہیں حل کرنے کی کئی صورتیں ہیں۔ لیکن سب سے زیادہ مشہور حمام ماریہ اور چاہ حل ہے۔ حمام ماریہ کو حمام علیا بھی کہتے ہیں اور چاہ حل کو چاہ تعفین بھی کہتے ہیں۔ ہر قسم کے آلات حل کا بیان اگرچہ پہلے بھی لکھ چکے ہیں جیسے جل جنتر اور ڈول جنتر وغیرہ ناموں سے تعبیر کیا جاتا ہے لیکن چند مشہور آلات اور تجاویز کا ذکر ہم یہاں بھی کر دیتے ہیں۔

چاہ تعفین اس کا مفصل بیان پہلے گذر چکا ہے۔ زمین میں گڑھا کھود کر اس میں لید بھر دیتے ہیں لید کے اندر دوا کا برتن دبا دیتے ہیں۔ لید کو گرمائی پہنچاتے ہیں یا اوپر گرم پانی ڈالا کرتے ہیں اور ہر ہفتہ کے بعد لید بدل دیا کرتے ہیں۔ جب لید لینا چاہتے ہیں تو دوا کا برتن بڑی حفاظت سے نکالتے ہیں کیونکہ وہ گرم ہوتا ہے باہر کی ہوا اور سردی لگ کر پھٹ جانے کا احتمال ہوتا ہے۔ اس لئے اسکو بھاری یا گرم کپڑے میں لپیٹ کر نکالتے ہیں یا دو گڑھے پاس پاس کھود رکھتے ہیں۔ جب لید بدلنے کا موقع آتا ہے تو دوسرے

گڑھے میں تھوڑی لید ڈال کر چاہ تعفین سے دوا نکال کر جھٹ دوسرے گڑھے میں دوا کا برتن رکھ دیتے ہیں۔ اکثر تو ان دونوں گڑھوں کے درمیان نیچے ہی نیچے ایک راستہ ہوتا ہے جس کے ذریعہ ایک گڑھے کی دوا دوسری طرف لے جاسکتے ہیں۔

حمام ماریہ ایک بڑے مٹکے میں لید بھر کر درمیان میں دوا کا برتن رکھ دیتے ہیں مٹکے کو چولھے پر چڑھا کر تلے خفیف لید جلاتے ہیں۔ مٹکے کے اندر کی لید پر گرم پانی ڈالتے رہتے ہیں تاکہ حرارت قائم رہے اور سوکھنے نہ پائے۔ کچھ عرصہ میں دوا حل ہو جاتی ہے۔ دوسرا طریق بذریعہ سرکہ یا عرق یا تیزاب اس طرح پر ہے کہ ایک مٹکے میں نصف تک سرکہ یا عرق وغیرہ بھریں۔ دوا کو شیشی یا بوتل میں بھر کر چھینکے کی طرح معلق اس میں لٹکا دیں۔ اوپر سے منہ بند کر کے ایک یا دو باریک سوراخ ڈھکنے میں رکھیں اس مٹکے کو لید میں دبا دیں۔ یا چولھے پر چڑھا کر تلے نرم نرم آگ جلایا کریں۔ جب سرکہ یا عرق سوکھ جائے تب اور ڈال دیا کریں کہ دوا حل ہو جائے۔

طریق دیگر: مٹکی میں لید بھر کر دوا کا برتن لید میں دبا دیں۔ اس مٹکی کے پیندے میں بہت سے سوراخ رکھیں۔ تلے دوسرا برتن جس میں ¾ حصہ تک پانی بھرا ہو جوڑ دیں۔ نچلے برتن کے تلے آگ جلائیں تاکہ پانی کی بھاپ سوراخوں کی راہ لید میں اثر کرے اور لید کی حرارت اور نمی سے دوا حل ہو جائے لید کے کبوتروں کی بیٹھ بھی استعمال کیا کرتے ہیں۔ بعض وقت گھوڑے کی لید اور کبوتروں کی بیٹھ بھی استعمال کیا کرتے ہیں۔ کیونکہ یہ مرکب زیادہ گرم اور حل کرنے کے قابل ہو جاتا ہے۔ لت دیگ پر دیگ اور ڈیگچی جنتر بھی کہتے ہیں نیز دیگ در طبقہ بھی اسی کا نام ہے۔

طریق دیگر: چاہ آبی یا نمادہ کہلاتا ہے۔ زمین میں ایک ہاتھ گہرا اور ایک بالشت دور کا گڑھا کھود کر اسے گیرو سے لیپ لیں۔ نیچے نمدہ بچھا کر اس پہ دوا کا برتن رکھیں۔ بعد ازاں اس قدر پانی اس گڑھے میں ڈالیں کہ دوا کا برتن پانی میں چھپ جائے۔ گڑھے کے منہ پر پانی کا گھڑا بھر کر رکھا رہے۔

طریق دیگر: دوا کو جانور کی پھکنی میں بھر کر پھکنی کا منہ بند کر دیں اور پانی بھرے برتن میں اس پھکنی کو ڈال کر نرم نرم آگ پہ پکائیں۔ اسی طرح آنتوں میں بھر کر حل کیا کرتے ہیں۔

طریق دیگر: دوا کا برتن نمناک جگہ دبا دیں۔ مثلاً نہر کے نزدیک یا گھڑوں کے نیچے یا کسی اور نمناک جگہ

طریق دیگر: دوا کا برتن کوڑی میں یعنی سنڈاس کی جگہ یا جہاں بکریاں اور بھیڑیں بیٹھتی ہیں اور بول و

برادہ کرتی ہمل وہاں دبادیں۔

طریق دیگر: دیگ کے اندر پانی یا عرق بھر کر تپائی رکھیں کہ پانی سے اونچی رہے اس تپائی پر دوا کا برتن رکھیں۔ دیگ کا منہ سرپوش سے بند کر دیں نیچے آگ جلائیں۔

طریق دیگر: دوا کو انڈے کے خول میں یا کسی سلیسٹ یا شیشی وغیرہ میں بند کر کے تیل میں ڈال جذب کر کے پکائیں۔

طریق دیگر: جل مندرہ لگا کر حل کریں یا بحر مندرہ لگا کر حل کریں۔ واضح ہو کہ جل مندرہ اور بحر مندرہ کا طریق پوری طرح سے پہلے لکھا جا چکا ہے۔

طریق دیگر: دوا کو شیشی میں بھر کر کھچڑی میں پکائیں یا دم پخت کریں یعنی جب چاولوں کو دم دینے لگیں تو ان کے اندر دوا کی شیشی رکھ دیں۔

طریق دیگر: کسی تیزاب یا حل کرنے والے عرق میں دوا کھرل کر کے بوتل میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ اگر سردی کا موسم ہو تو بوتل کے ارد گرد آگ رکھیں۔

طریق دیگر: کسی درخت کے جوف (درخت کا تنہ اندر سے کھود کر خالی کیا ہوا) میں بھر کر کچھ مدت کے بعد نکالیں یا دوا کو کھرل کر کے رکابی میں رکھ کر شبنم میں رکھیں یا نمناک جگہ رکھیں یا گیلی ریت پر رکھ کر ہوا میں رکھیں۔

تعقید: یعنی سیال دوا کا عقد کرنا تاکہ وہ سخت ہو جائے۔ عام طور پر تو یہ عمل اس طرح کیا جاتا ہے کہ دوا کو برتن میں ڈال کر نرم آنچ پر رکھیں۔ تاکہ آہستہ آہستہ خشک ہو کر منجمد ہو جائے۔

طریق دیگر: دوا کو دھوپ میں خشک کریں۔

طریق دیگر: زمین میں گڑھا کھود کر دوا کا برتن جو گل حکمت کیا ہوا ہو اس میں رکھیں اور گرم بھوبل اوپر ڈال کر گڑھے کا منہ بند کر دیں۔ مزید احتیاط کے لئے اوپر خشک لید رکھ کر دھونی لگائیں۔

طریق دیگر: دوا کو جست کی ڈبیہ میں بند کر کے برف میں دبا دیں تاکہ سردی پا کر کچھ عرصہ میں سخت ہو جائے دوائی منعقد کی پہچان یہ ہے کہ خشخاش یا باجرہ کے دانہ کے برابر لیکر چاندی کے گرم پترے پر رکھیں۔ اگر وہ رواں ہو کر اندر دھنس جائے اور دھواں، بو اور شعلہ مطلق نہ دے تو سمجھو تیار ہے ورنہ چند بار اور حل و عقد کرنا چاہئے۔

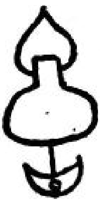
تشمیع یعنی دوا کو گداز کرنا کہ موم اور مسکہ کی طرح حرارت پر نرم اور رواں ہو جائے۔ اسی کو مومیا کرنا کہتے ہیں یہ دوا کو دو پیالوں میں بند کر کے نرم آگ پر رکھیں۔ آگ اتنی ہلکی ہو کہ دوا سے دھواں نہ اٹھے۔ ورنہ عمل باطل ہو جائے گا۔ دوا کو ایک پیالہ میں ڈال کر مرغ کے پر سے ہموار کریں اور اوپر ڈھکن دے کر بھوبل پر رکھیں جونہی دھواں اٹھنے لگے نیچے اتار کر سرد کریں اور پھر آگ پر رکھیں۔ الغرض اسی طرح کریں۔ حتیٰ کہ دوا رواں اور مومیا ہو جائے۔ تشمیع کے لئے عام طور پر دو چینی کے

اوپر والا ڈھکن



برتن ہوتے ہیں۔ نچلا برتن پیالہ کی شکل کا۔ اوپر کا برتن ڈھکن کے طور پر ان میں دوا رکھ کر لبیں مضبوط بند کر دیتے ہیں۔ برتن چینی یا پتھر یا کانچ کے ہوتے ہیں۔ اینمل اور ایلومینیم کے برتن سب سے بہتر ہوتے ہیں۔ نچلا برتن مٹی سے لیپ لینا چاہئے۔

تثبیت: یعنی کسی شے کو ثابت کرنا تاکہ وہ آگ پر قائم ہو۔ مثلاً فرار یا جست تیز آگ پر نہ اڑیں گندھک آگ پر شعلہ نہ دے۔ ہڑتال آگ پر دھواں نہ دے۔ سم الفار آگ پر دھواں دے کر اڑ نہ جائے۔ اسے قائم اور قائم النار بھی کہتے ہیں۔



چویا: دوا کو برتن میں رکھ کر آگ پر رکھیں اور کسی بوٹی کا عرق یا شیرہ یا کوئی تیزاب اوپر تھوڑا تھوڑا ڈالتے جائیں کہ اس میں جذب ہوتا جائے۔ چویا کبھی چمچہ سے دیا کرتے ہیں۔ کبھی ایک کلیا کے پیندے میں سوراخ کر کے اس میں بتی لگا دیتے ہیں کلیا میں عرق بھر کر اوپر لٹکا دیتے ہیں۔ عرق سوراخ کے راہ قطرہ قطرہ ہو کر دوا پر پڑتا رہتا ہے۔ کبھی بتی کے عوض سوراخ میں گیہوں کی نالی یا کانی کا تنکا پھنسا دیا جاتا ہے۔

تاؤ: دھات کے پترہ کو کسی تیل یا دوا سے چپڑ کر آگ میں رکھ کر اس قدر آنچ دیں کہ دو اجل جائے۔

بجھاؤ: کسی دھات یا پتھر کو آگ میں تپا تپا کر کسی عرق یا گندھک یا کسی اور دوا میں غوطہ دینا اور مقدار مقررہ تک اسی طرح کرتے جانا۔

جرعلقہ: دوا کا عرق بتی لگا کر صاف مقطر کرنا جسے انگریزی میں فلٹریشن کہتے ہیں۔ قدیمی ترکیب یہ ہے کہ عرق سے برتن بھر کر اونچی جگہ رکھیں اور دوسرا برتن جس میں اس کا مقطر لینا ہو اس کی سیدھ میں نیچے رکھیں۔ پھر باریک کپڑے کی نرم بتی بنا کر اس میں عرق تر کر کے ایک سرا اوپر والے برتن میں رکھیں۔



دوسرا سرا نچلے برتن میں رکھیں۔ پس عرق بتی کی راہ صاف ہو کر کھنچ کر نچلے برتن میں آتا جاتا رہے گا۔ جیسے جیسے اوپر والے برتن کا عرق کم ہوتا جائے ویسے ویسے اوپر والے برتن کو ٹیڑھا کرتے جائیں تاکہ عرق کا میلان بتی کے نچلے سرے کی طرف رہے۔ کپڑے کی بتی کے عوض نمدے کا ٹکڑا یا اسفنج بھی لگا دیتے ہیں مگر بعض تیز پانیوں میں انکے گل جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ سن کا ریشہ یا سوت کے دھاگوں کا لچھا یا مونج کا ریشہ باریک کیا ہوا سب سے اچھا ہے کہ جلد خراب نہیں ہوتا۔

طریق دیگر۔ ایک گاڑھے کپڑے میں ریت بچھا کر اس میں عرق ڈال کر پوٹلی نرم سی باندھ کر لٹکا دیں۔ تاکہ عرق منقطر ہو کر خود بخود ٹپکتا رہے اور نچلے برتن میں جمع ہو جائے۔



طریق دیگر: کانچ کی نلی اس طرح کی ہوتی ہے۔ اس کا نچلا سرا عرق میں ڈال کر اوپر کے سرے کو منہ میں لیکر سانس اوپر کو کھینچتے ہیں۔ عرق دم کے ساتھ کھنچ کر اوپر کو چڑھتا ہے اور نلی کے نزدیک پہنچ کر نیچے کو گرتا ہے جو صاف ہوتا ہے۔ بعض نلکیوں کے اوپر ربڑ یا گیند یا گولہ لگا ہوتا ہے جس کے دبانے سے پانی اوپر چڑھتا ہے۔

طریق دیگر: برتن کے منہ پر باریک یا جالی دار کپڑا باندھ کر اس پر بلاٹنگ پیپر یعنی سیاہی جذب کرنے والا کاغذ بچھا دیں۔ اس پر دوا یا عرق ڈال دیں۔ پس صاف پانی نیچے ٹپک جائے گا۔ یا کسی بوتل کے منہ پر کیف لگا کر اس میں جاذب کاغذ بچھا کر عرق بھر دیں جو منقطر ہو کر نیچے ٹپک جائے گا۔

طریق دیگر: ایک برتن میں چند سوراخ کر دیں اور نصف تک موٹی موٹی ریت بھر دیں۔ پس اوپر عرق ڈال کر تلے دوسرا برتن رکھ دیں۔

طریق دیگر: ایک بوتل کے منہ پر فانوس گلاس رکھیں اس فانوس میں کوئلوں کا بنا ہوا فلٹر کرنے کا کاگ لگا دیں۔ پس یہ آلہ پانی اور دیگر ہر قسم کا عرق منقطر کرنے کے لئے تیار ہے۔ فانوس میں عرق بھر دیں۔ پانی منقطر ہو کر نچلی بوتل میں آجائے گا۔



حل و عقد کا فائدہ اور مفصل بیان

اس عمل سے ہر ایک دوا خواہ مفرد ہو یا مرکب حل کامل ہو جاتی ہے۔ دوا کو بار بار حل اور عقد کرنے سے تمام اجزا اچھی طرح حل ہو جاتے ہیں۔ ہر بار حل کے طریقہ سے حل اور عقد کے طریقہ سے عقد کرتے جاتے ہیں بس چند بار کے کرر عمل سے کل دوا کامل حل ہو جاتی ہے جس کی پہچان یہ ہے کہ جب اسے قرع انبیق سے مقطر کریں تو کچھ ثفل یعنی پھوک باقی نہ رہے۔ بلکہ کل حل شدہ دوا کشید ہو کر بوتل میں آ جائے۔ ایسے حل کو جو کامل ہو اور کچھ ثفل باقی نہ رہے تقطیر رطب یا تحلیل کامل یا تحلیل صادق کہتے ہیں۔ تحلیل کی دو قسمیں ہیں ایک تمخیط، دوسری تحلیل۔ تمخیط اس حل کو کہتے ہیں جس میں دوا بظاہر حل ہوتی معلوم ہوتی ہے۔ خواہ بباعث تیزی تیزاب یا قوت عرق وغیرہ کے لیکن جب اسکو قرع انبیق سے کشید کریں تو عرق کھنچ آتے اور ثفل قرع میں باقی تہ نشین ہو جاتے لیکن تحلیل اس کو کہتے ہیں کہ کشید کرنے سے دوا کا ثفل بالکل نہ رہے بلکہ کل ٹپک آوے۔ کسی دوا کو قائم النار اور خواص کرنے کے لئے حل و عقد سے بہتر کوئی دوا نہیں کیونکہ اس عمل سے دواؤں کے کل ذرے کامل خواص ہو جاتے ہیں۔

حل حکماء حل صادق کو حل حکما بھی کہتے ہیں۔ جو تشمیع، تحلیل اور تقطیر کے ذریعہ کیا جاتا ہے۔ جس کا قاعدہ اس طرح پر ہے کہ دوا حل طلب کو پہلے نمک بنالیں۔ پھر کسی تیزاب یا عرق کے ساتھ چاہ حل میں دفن کر کے حل کر لیں اور محلول کو قرع انبیق سے مقطر کر لیں۔ جو ثفل قرع کے اندر باقی رہ جائے اس کو پھر آگ میں جلا کر نمک بنالیں اور مقطر میں ملا کر کھرل کر کے پھر چاہ حل میں رکھیں۔ جب پھر حل ہو جائے تب پھر کشید کریں۔ جو ثفل پھر باقی بچ رہے اس کو پھر نمک بنالیں۔ یعنی آگ میں جلا کر راکھ کر لیں۔ پھر اس کو مقطر میں حل کر کے دفن کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ تمام دوا حل ہو کر ٹپک آئے اور کچھ ثفل باقی نہ رہے۔ ہوا کی مدد سے جو حل کیا جاتا ہے وہ عمل تدفین کی نسبت کمزور ہوتا ہے گو جلد حل ہو جاتا ہے لیکن جو عمل چاہ حل سے کیا جاتا ہے اس میں دیر تو ضرور لگتی ہے لیکن ہوتا بہت قوی ہے اور اس سے بہتر اور سچا طریقہ دوسرا بہت ہی کم ہے اگر کسی شے میں سفیدی بیضہ مقطر ڈال کر چاہ حل میں دفن کریں تو بہت اچھا حل ہوتا ہے اور عمل میں قوی ہوتا ہے لیکن بہت ہی دیر میں حل ہوتا ہے۔

دھاتوں کا وزنِ متناسبہ

دھاتوں کے وزن میں باختلاف ہے کوئی زیادہ بھاری ہے کوئی ہلکی لیکن یہ اختلاف سناروں کے ترازو کے ذریعہ معلوم نہیں ہو سکتا۔ کیونکہ ان میں تو ایک طرف باٹ ڈالے جائیں گے اور دوسری طرف دھات رکھی جائیگی۔ اس لئے ہر ایک دھات ماشوں اور تولوں میں تولی جائیگی۔ مگر دھاتوں کا متناسبہ وزن پانی کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے جس کا طریقہ یہ ہے کہ ایک برتن پانی سے کناروں تک بھرلو۔ پھر ایسے برتن کو ایک چوڑے برتن کے اندر رکھ کر اس میں ایک تولہ سونا ڈال دو اور جس قدر پانی نیچے گرے اس کو اندازہ کرلو۔ اسی طرح کل دھاتوں کی آزمائش کرلو۔ ہر ایک کے اخراج کردہ پانی کی مقدار کم و بیش ہوگی۔ کیونکہ جو دھات بھاری ہے وہ ایک تولہ کی مقدار کی بہت تھوڑی ہوگی۔ اس لئے اس کے باعث پانی کم گرے گا جو ہلکی ہوگی حجم میں زیادہ ہوگی اس لئے پانی زیادہ گرے گا پس اسی طریق پر ہر ایک دھات کا پانی سے اندازہ کیا جاتا ہے۔ پانی کل دھاتوں سے ہلکا ہے کیونکہ یہ سب سے زیادہ متخلخل ہے اور اس کے ذرات میں تفرق انفصال زیادہ ہے اسی طریق سے جو وزن دھاتوں کا نکالا گیا ہے وہ حسب ذیل ہے

نام شے	پانی	جست	لوہا	قلعی	مس	نقرہ	سرب	سیماب	طلاء	پلاٹینم
وزن حساب	۱	۷٫۱۴	۷٫۸۴	۸٫۲۹	۸٫۹۵	۱۰٫۵۴	۱۱٫۳۶	۱۳٫۵۹	۱۹٫۳۲	۲۱٫۵۳

اسی اصول پر یہ بھی معلوم ہو سکتا ہے کہ سونا خالص ہے یا مخلوط۔ کیونکہ سونے میں جس قدر کوئی دوسری دھات ملی ہوگی اسی قدر پانی زیادہ گرے گا۔ مثلاً اگر خالص ۲ تولہ سونا ہو تو اس سے پانی کم گرتا ہے لیکن ایک تولہ سونا اور ایک تولہ چاندی کے ملانے سے جو مرکب بنے گا اس کے ڈالنے سے پانی زیادہ گرے گا کیونکہ چاندی کا حجم زیادہ ہوگا۔ گر سونے میں بہت سی مختلف دھاتیں ملی ہوئی ہوں تو بھی اسی اصول پر معلوم کر سکتے ہیں کیونکہ ایک تولہ خالص سونا کے ڈالنے سے جس قدر پانی نیچے گرتا تھا مخلوط سونے کے ڈالنے سے اس سے زیادہ گرے گا فرض کریں کہ ایک مرکب ہے ۴ تولہ ہے جس میں چاندی، تانبا، سیسہ اور سونا ملا ہوا ہے۔ اب معلوم یہ کرنا ہے کہ اس میں سونا کتنا ہے۔ پس پانی کے خارج شدہ وزن کو دیکھا تو معلوم

ہوا کہ اگر خالص سونا ہوتا تو اس کا وزن ۲۰.۲۷ ہوتا مگر اب اس کا وزن ملتا ہے ۱۶۲۲۷ نکلا ہے تو اس حساب سے معلوم ہوا کہ فرق دونوں وزنوں میں ۱.۰۷۵ کا ہے۔

ملی ہوئی دھاتوں کو الگ الگ کرنے کا طریقہ اس عمل کو جیارہ کہتے ہیں یعنی الگ الگ کرنا ملی ہوئی دھات کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے آتشی شیشی میں ڈال دیں اور آٹھ یا دس حصہ زیادہ شورہ کا تیزاب اوپر ڈال کر شیشہ کو ریت بھرے برتن میں گلے تک دبا دیں۔ یا اگر شیشہ مٹی سے لپا ہوا ہو تو اینٹوں پر رکھ کر ارد گرد کوئلے رکھیں۔ آنچ سے تیزاب جوش کھانے لگے گا اور دھاتیں کچھ حصہ میں گل جائیں گی۔ اگر سونا ملا ہوا ہوگا تو وہ تہ نشین ہوگا۔ باقی دھاتیں تیزاب میں حل رہیں گی۔ اوپر سے تیزاب مقطر کر کے تلے والا سونا نکال کر کٹھالی میں چرخ دے لیں۔ پھر تیزاب کو شیشی میں ڈال کر اس میں تانبے کے پترے ڈال دیں۔ پس چاندی تہ نشین ہو جائیگی اس کو بدستور سابق نکال کر چرخ دے لیں۔ پھر تیزاب میں لوہے یا سیسے کا ٹکڑا ڈال دیں تانبا تہ نشین ہو جائے گا اسکو نکال کر چرخ دے لیں۔ پھر تیزاب میں نمک کا سفوف چھڑکیں۔ پس سیسہ تہ نشین ہو جائیگا۔ اسکو بھی چرخ دے کر علیحدہ کر لیں۔ اس عمل کے لئے تیزاب بہت تیز چاہئے۔ انگریزی دوکانوں سے شورہ کا تیزاب لاکر استعمال کریں۔ کیونکہ وہ تیز اور قوی ہوا کرتا ہے اسے انگریزی میں نائٹرک ایسڈ کہتے ہیں۔ مگر شورہ کے عوض نوشادر کا تیزاب ڈالیں تب بھی یہی مطلب حاصل ہوا کرتا ہے۔ نوشادر کے تیزاب کو امونیک ایسڈ کہتے ہیں۔

بوٹیوں سے نمک یا کھار نکالنا سب نباتات میں نمک موجود ہے۔ بعض میں کم بعض میں زیادہ جس کے نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ بوٹی کو سایہ میں سکھا کر جلا لو۔ اور اس کی راکھ کو پانی میں گھول دو۔ مثلاً ایک سیر راکھ ہو تو اس میں دس سیر پانی ڈال کر کسی چینی، پتھر کانچ یا ایسے برتن میں بھگو دو۔ ۳ روز تک بھیگا رہنے دو اور ہر روز ۳-۴ بار لکڑی سے ہلا دیا کرو تاکہ راکھ پانی میں گھل جایا کرے۔ ۳ روز کے بعد مقطر لے لو۔ جتنا صاف پانی اوپر سے نتھارا جائے گا اتنا ہی عمدہ نمک نکلے گا۔ بعد ازاں اس پانی کو پکا کر خشک کر لیں۔ نمک یا کھار نیچے جم جائیگا۔ اس کو بوتل میں بھر کر بند کر کے رکھو۔ کیونکہ کھلا رکھنے سے نمک یا کھار خراب ہو جاتے ہیں جس کی وجہ یہ ہے کہ یہ کھار ہوا کی مائیت کو جذب کر لیتے ہیں جو ان کی تیزی اور تاثیر کو زائل کر دیتی ہے۔ واضح ہو کہ راکھ کو بھگا

رکھنے کے لئے زیادہ سے زیادہ ۳ روز اور کم سے کم ۲۴ گھنٹے ہیں۔ دھوپ میں سکھائی بوٹی کا نمک قدرے کمزور نکلتا ہے۔ کیونکہ خام راکھ جو سفید نہ ہو کوئلہ کا حکم رکھتی ہے اور کوئلہ پانی میں حل نہیں ہو سکتا اس لئے راکھ جلا کر سفید کر لینی چاہئے تاکہ اس کا نمک پانی میں اچھی طرح حل ہو سکے جس قدر پانی تمام مقطر کیا جائے گا۔ اسی قدر نمک عمدہ نکلے گا۔ عمدہ نمک کی پہچان یہ ہے کہ وہ سفید ہو۔ زیادہ قوی وہ نمک ہوتا ہے جو بوٹی کے کل اجزاء سے جن کو پنج انگ کہتے ہیں نکالا گیا ہو۔ پنج انگ سے پتے، پھل، پھول، چھال اور جڑ مراد ہے۔ اگر درخت بہت بڑا تنومند اور قدآور ہو تو اس کی اوپر والی موٹی چھال جلا کر نمک نکالنا چاہئے لیکن حتی القدور پنج انگ لینے زیادہ مناسب ہیں۔ بوٹیاں جب پختگی کو پہنچ چکیں تب نمک نکالے پختگی کا نشان یہ ہے کہ اس میں پھل پھول آگئے ہوں۔ یعنی پھل اور پھول لگے ہوئے ہوں۔ جب ان کو سکھائے تو کسی پکے فرش پر سکھائے تاکہ خاک وغیرہ اس میں نہ ملے۔ جو بوٹیاں کھاری، نمکین یا ترش ہوتی ہیں ان میں نمک زیادہ ہوتا ہے۔

بوٹیوں کے کھاری یا نمک کو قائم النار کرنا

کھاری یا نمک کسی قدر لے کر اس کا نصف وزن سیپ کا چونا لیں۔ دونوں کو ۸ یا ۱۰ گنا پانی میں بھگو کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد مقطر لے لیں اور مقطر کو نرم آگ پر پکا کر خشک کر لیں۔ اگر نمک قائم ہو گیا ہو تو بہتر ورنہ نمک سے نصف وزن چونا اور ملا کر پھر اسی طرح بھگو کر مقطر لے کر پکائیں۔ زیادہ سے زیادہ چار بار کے عمل سے نمک قائم النار ہو جائیگا۔ جس کی پہچان یہ ہے کہ نہ آگ میں گھلے گا نہ ہوا میں اڑے گا۔ اگر پانی کی بجائے سرکہ ڈالیں تو جلد قائم ہو جاتا ہے۔ اگر اس عمل کو چند بار حل وعقد کریں تو اعلیٰ درجہ کا قائم النار ہو جائے گا۔ سہ بار خشک شدہ نمک کو ۲ سیر کنڈوں میں بھر کے کی آگ دیں تو وہ شگفت ہو جائے گا۔ اس شگفت شدہ نمک کو چار چند سرکہ کے ساتھ پھر حل کریں اور محلول کو مقطر کر کے پھر آگ پر سکھا لیں۔ اسی طرح چار بار متواتر کریں۔

خشک بوٹیوں سے شیرہ نکالنا

بعض بوٹیاں ایسی خشک ہوتی ہیں کہ کوٹنے سے ان کا شیرہ یا عرق نہیں نکلا کرتا اور بعض میں عرق اس قدر کم ہوتا ہے کہ اگر نکالنے کی کوشش بھی کریں تو چند قطروں کے سوا کچھ ہاتھ نہیں آتا۔ ایسی بوٹیوں کے شیرہ اور عرق نکالنے کی تراکیب یہ ہیں:-

اول، بوٹی کے پتوں کو سل بٹہ پر کچل ڈالیں اور کچلتے وقت بکری کے بدن کے موٹے بال تھوڑے سے لیکر اس میں ملا دیں اور تھوڑی دیر کوٹتے رہیں جب عرق رستا ہوا دیکھیں تب کپڑے میں ڈال کر نچوڑ ڈالیں عرق نکل آئے گا (دوم) بوٹی کے پتے موٹے موٹے گھوٹ کر ہنڈیا میں ڈالیں اور آگ پر رکھ کر جوش دیں۔ تھوڑی دیر میں عرق نکل آئے گا اس وقت باریک کپڑے میں ڈال کر نچوڑ لیں۔ (سوم) پتوں کو کوٹ کر جوش دیں اور جس قدر عرق نکلے اس میں اور پتے ملا کر پھر کوٹ کر دوبارہ جوش دیں بعد نچوڑ لیں (چہارم) بعض بوٹیاں باوجود اس کوشش کے بالکل عرق نہیں دیتیں ان میں تھوڑا سا کوئیں کا پانی ملا کر اس قدر جوش دیں کہ نصف پانی جل جائے تب مل چھان کر عرق نکالیں (پنجم) ذیل کی بوٹیوں میں سے کسی ایک بوٹی کا عرق نکال لیں پھر اس عرق کو کسی خشک اور عرق نہ دینے والی بوٹی میں ملا کر کوٹیں اور آخیر نچوڑ کر عرق نکال لیں جو عرق نکلے گا اسکی تاثیر میں کچھ فرق نہ آئیگا۔ بوٹیاں یہ ہیں۔ رام تری۔ کنیر سفید گل۔ گرڈھل (ششم) نیلا تھوتھا سفید شدہ ملا کر عرق نکال لیں۔ سفید کیا ہوا نیلا تھوتھا گو بھسم کہلاتا ہے اس کا طریقہ آئندہ بیان کیا جائے گا (ہفتم) توتیائے سبز اور نوشادر کے مرکب محلول ملانے سے بھی عرق پھٹ کر نکل آتا ہے جس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ نیلا تھوتھا کی ۳-۴ ڈلیاں ثابت لیکر ان کچھ چونا میں دبا کر آگ پر ۳-۴ پہر پکائیں۔ پھر سرد کر کے نکال لیں نیلا تھوتھا کی سبزی کم ہو گئی ہوگی۔ پس اسکو عرق لیموں سے کھرل کر کے ہم وزن نوشادر کی ڈلی پر لیپ کر دیں اور ڈلی کو ۲-۳ سیر وزن ان بجھے میں دبا کر ہنڈیا میں بند کر کے ۴ پہر تک پکائیں۔ پھر وہاں سے نکال کر شبنم میں رکھ دیں وہ محلول ہو جائیگا (ہشتم) شورہ، نمک، نوشادر، پھٹکڑی۔ نیلا تھوتھا سب برابر ملا کر گندھک کے تیزاب میں کھرل کر کے نشوپہ دیتے جاؤ۔ اسی طرح ۷ بار کرو۔ اس کی بھی یہ تاثیر ہے کہ جس بوٹی میں ملا کر کوٹیں اس کا عرق نکل آئے گا (نہم) بوٹی کو کوٹ کر باریک کپڑے میں باندھ کر چرخی دبا دیں۔ چرخی سے مراد مشین ہے جیسے بادام روغن نکالنے کی مشین۔

فائدہ۔ جو بوٹیاں لیسدار ہوتی ہیں ان میں کوئی چھوٹ دینے والی مادہ رلا ملا کر رکھ دینا چاہیئے۔ جس کی تاثیر سے تھوڑے عرصہ میں لیسدار لعاب پھٹ کر رقیق ہو کر پانی کی طرح ہو جاتا ہے۔ مثلاً لونگ، گھیکوار، تھوہر وغیرہ بوٹیوں میں جب نیلا تھوتھا یا نیلا تھوتھا اور نوشادر کا مرکب محلول ملا کر رکھ دیتے ہیں تو ان کا کچھ عرصہ میں اور بعض اوقات ۸-۹ گھنٹہ میں ان کا عرق نکل آتا ہے۔

دیگر: بعض لیسدار بوٹیوں کا لعاب جب کچھ عرصہ پڑا رہتا ہے تو وہ خود بخود پانی ہو جاتا ہے جیسے گھیکوار اور بعض کے لعاب میں شیشہ نمک یا کوزہ مصری کا سفوف ملا دیتے ہیں تو وہ لعاب ٹوٹ ہو کر پانی ہو جاتا ہے۔ جیسے لونگ اور لسانسہ (لسوڑہ) وغیرہ۔

بوٹیوں کا عرق عرصہ دراز تک خراب نہ ہو

بوٹیوں کا عرق ایک عرصہ تک پڑا رہنے کے بعد اکثر سڑ کر خراب ہو جایا کرتا ہے۔ لہذا بعض تراکیب ایسی ہیں کہ ان کا عرق جلد خراب نہیں ہوتا۔

۱۔ بوٹی کے عرق میں اسی بوٹی کی شاخیں ڈال دیں۔ اسی بنا پر گنے کی رس میں اکھ کے ٹکڑے یا مدار کے دودھ میں مدار کی شاخیں ڈال دیتے ہیں وغیرہ وغیرہ (۲) بوٹی کے شیرہ کا عرق بذریعہ نال یا قرع انبیق نکالیں۔ دیگر: بوٹی کا مصفیٰ عرق بوتل میں بھر کر اوپر تلوں کا تیل یا روغن بادام ڈال کر منہ بند کر کے رکھ دیں اسی بنا پر جب عرق لیموں بوتل میں بھر کر اوپر ۶ ماشہ یا تولہ بھر تلوں کا تیل یا روغن بادام ڈال کر کاگ لگا کر اوپر موم لگا دیتے ہیں تو وہ عرصہ دراز تک خراب نہیں ہوتا۔ دیگر: بوٹیوں کا عرق نکال کر اسے آگ پر قدرے گرم کریں اور اسی گرم حالت میں بوتل میں بھر کر کاگ لگائیں۔ اسی بنا پر جب گائے کا تازہ دودھ بوتل میں بھر کر کاگ لگاتے ہیں تو وہ کئی دن تک خراب نہیں ہوتا۔ دیگر: اگر بوٹیوں کا عرق نکال کر چند روز دھوپ اور شبنم میں رکھیں جب اس میں جوش آ کر کھٹاس پیدا ہو تب صاف کر کے بوتل میں بھر لیں پھر ہرگز خراب نہ ہوگا بلکہ جتنا پرانا ہوتا جائیگا اتنا ہی تیز ہوتا جائیگا۔

دیگر: بعض بوٹیوں کے عرق میں نمک ملا دینے سے ان کا عرق یا دودھ خراب نہیں ہوتا۔ اس بنا پر لیموں کے عرق یا مدار کے دودھ میں جب نمک ملا کر محفوظ رکھتے ہیں تو وہ عرصہ دراز تک خراب نہیں ہوتے۔

بوٹیوں کا دودھ نکالنا

مدار کا دودھ نکالنا۔ نرم کونپلوں کو توڑیں اور دودھ کے قطروں کو سیپی یا چینی کی پیالی میں جمع کریں۔ صرف کونپلوں سے دودھ نکلتا ہے گرمیوں میں زیادہ دودھ نکلتا ہے جس وقت تیز دھوپ ہو اسی وقت زیادہ نکلتا ہے۔ اگر بہت سا دودھ جلد جمع کرنا ہو تو بہت سی کونپلوں کو اکٹھا کر کے توڑیں۔ اگر مدار کا موسم نہ رہے یا شاخیں سوکھ گئی ہوں تو زمین کے اندر سے مدار کی جڑیں

کھود کر نکال لیں۔ اوپر سے چھیل کر چھلکا دور کر دیں اور چھلے کی گنڈیریاں بنا کر مشین میں دبا کر دودھ نکالیں۔ بہت عمدہ دودھ نکل آئے گا۔

زقوم سہ دھارا یا چودھارا کا دودھ نکالنا: باریک اور تیز چاقو سے لمبا اور کھڑا شگاف اس طرح [] پر دیں اور نیچے پیالی رکھیں۔ اس کا دودھ بھی تیز دھوپ میں زیادہ نکلا کرتا ہے۔
پھلی دار تھوہر۔ اسکی پھلیوں کو توڑنے سے دودھ نکلا کرتا ہے۔

ہزار دانی دودھک اس کی شاخیں بالوں کی طرح باریک ہوا کرتی ہیں۔ اس لئے ۴-۵ بلکہ زیادہ شاخوں کو اکٹھا پکڑ کر توڑیں تاکہ دودھ کے قطرے درایں جذب ہوں۔ ضائع نہ ہوں۔ بعض لوگ روئی کے پھوہوں کو اس میں تر کر لاتے ہیں۔ پھر نچوڑ کر دودھ استعمال کرتے ہیں۔ یہ عمل نقصان دہ ہے۔ کیونکہ دودھ بہت سا ضائع ہو جاتا ہے۔

گولر اور برگد کا دودھ نکالنا۔ ان درختوں کے تنوں میں جڑ سے تھوڑا اوپر موٹا اور لمبا کیل گاڑ دیں اور ۱۲ گھنٹہ کے بعد میخ نکال کر تلے برتن رکھ دیں بہت سا دودھ نکل آئیگا۔ اگر میخ گاڑ کر اسی وقت نکال لیں اور زخم کے منہ میں ہلدی کی گرہ دے کر اوپر موم وغیرہ لگا دیں تو ۱۲ گھنٹہ کے بعد زخم کھول کر اندر سے ہلدی کی گرہ نکال لیں گے تو اندر سے بہت سا دودھ نکل پڑے گا کیونکہ ہلدی کی تاثیر سے دودھ دور دور سے کھچا چلا آئے گا۔

دیگر دودھ والے پودوں کا دودھ نکالنا۔ بعض کے پتے بعض کی کونپلیں بعض کی شاخیں توڑنے سے اور بعض کے جسم میں شگاف دینے سے دودھ نکلا کرتا ہے۔ جیسا موقعہ ہو ویسا کرنا چاہیئے لیکن یہ خیال رکھیں کہ گرمی کے وقت میں دودھ نکالیں۔ سب سے اچھا اور موزوں وقت ۱۰ سے ۱۱ بجے تک صبح کا ہے۔

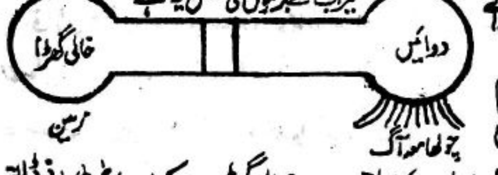
فائدہ: ہر ایک بوٹی کے دودھ کا خاصہ ہے کہ تھوڑے عرصہ کے بعد وہ سخت ہو کر جم جاتا ہے۔ ایسی حالت میں وہ استعمال میں نہیں آسکتا۔ اس لئے ایسے دودھ کو سیال کرنے اور چند ترکیبوں سے اسکو پانی کر لینے کے طریقے درج کئے جاتے ہیں۔ **اول:** بادام کی لکڑی کا برادہ گھس کر آگھ دار یا زقوم کے دودھ میں ملا کر دو گھنٹہ دھوپ میں رکھیں تو وہ پانی ہو جائیگا۔ **دوم:** درخت جامن کے پھول کو دودھ مدار یا زقوم میں ملا کر دھوپ میں رکھیں اور تھوڑی دیر بعد ہلا دیا کریں۔ کچھ عرصہ میں جب پھول کا

رنگ سفید ہو جائیگا تو دودھ پانی ہو جائے گا۔ سوم: گورکھسم یعنی لموطیا سفید شدہ و یا تانبے کا سفید کشتہ ملانے سے بھی دودھ سے پانی جلد ہو جاتا ہے۔ چہارم: نیلا تھوتھا اور نوشادر کا محلول ملانے سے جما ہوا دودھ پھر رواں ہو جاتا ہے یہ محلول پہلے لکھا جا چکا ہے۔ پنجم: بشدہ اور نمک کا تیزاب ملا کر دودھ میں ڈالنے سے دودھ کا کھوجڑا الگ اور پانی الگ ہو جاتا ہے ششم: سپانا ماڈ آف پوٹاسیم (Saponade of Potasheim) تھوڑا سا پیس کر ملانے سے دودھ رواں ہو جاتا ہے۔

نباتات کا ست اور ٹنکچر بنانا جس بوٹی کا ست بنانا ہو اس کے پتے، پھل، پھول اور چھال وغیرہ لے کر کچل کر ایک چینی یا کانچ یا پتھر کے برتن میں ڈالیں اور ریکٹی فائڈ اسپرٹ اس قدر ڈالیں کہ خوب تر ہو جائے اور ۲۴ گھنٹہ تر رکھیں۔ مگر سرپوش سے ڈھک چھوڑیں ورنہ اسپرٹ اڑ جائیگی۔ ۲۴ گھنٹہ کے بعد اسپرٹ کو اچھی طرح چھان لیں اور کاگ لگا کر رکھ دیں۔ یہ ٹنکچر ہے۔ اگر اس کو آگ پر خشک کر لیں تو ست بن جائے گا اور قلمیں جم جائینگی۔

مختلف قسم کے تیزاب تیار کرنے کا طریقہ

تیزاب فاروقی: شورہ ۳ حصہ ہیراکسیس ایک حصہ۔ دونوں اشیا ملا کر ایک گھڑے میں ڈالیں۔ گھڑا نصف دوا سے بھر جائے اور نصف خالی رہے۔ دوسرے گھڑے کا منہ اس سے ملا کر گاچنی یا کھریا سے بیس بند کر دیں۔ دوا والے گھڑے کو گل حکمت کر دیں اور پھر اسے چولھے پر رکھیں۔ اور دوسرا برتن کسی بالٹی میں رکھیں۔ دوا والا برتن قدرے اونچا رہے اور دوسرا قدرے نیچا رہے چولھے میں آگ جلائیں اور بتدریج زیادہ کرتے جائیں۔ جب تک دوا والے گھڑے کے اندر اجزا کھولتے معلوم ہوں اور زرد رنگ کا دھواں نکلتا ہوا معلوم دے تب تک آگ جلا کر تیزاب نکالتے رہیں۔ خالی گھڑے کے اوپر ٹھنڈا پانی ڈالتے رہیں تاکہ جو ابخرات اندر جائیں وہ تیزاب بنتے جائیں۔ جب تک بالکل سرد نہ ہو جائے۔ گھڑا



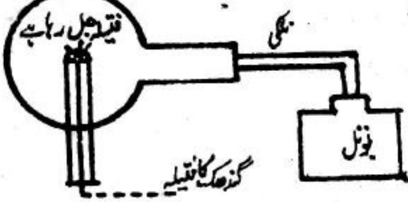
کا منہ بالکل نہ کھولیں۔ ورنہ تیزاب کی بھاپ منہ کو نقصان دے گی۔

X نسخہ دیگر: شورہ ایک سیر، پھٹکری، ہیرا کسیس ہر ایک آدھ سیر، توتیا گجراتی آدھ پاؤ سب کو باہم پیس کر ملا کر بذریعہ قرع انبیق یا گھڑی حسب ترکیب مذکورہ بالا تیزاب نکال لے۔

شورہ کا تیزاب خالص قلمی شورہ باریک پیس کر بطریق بالا کشید کرے۔ انگریزی میں اسے نائٹرک ایسڈ کہتے ہیں۔

نمک کا تیزاب شیشہ لون یا نمک سانبھر خالص کا تیزاب بطریق بالا کشید کرلیں اسے انگریزی میں میوری ایٹک ایسڈ کہتے ہیں۔

دیگر: سفید پھٹکری اور نمک سانبھر برابر ملا کر کشید کریں۔



گندھک کا تیزاب گندھک باریک پیس کر ایک باریک کپڑے میں لپیٹ دیں تاکہ فتیلہ سخت بن جائے تب ایک گھڑے کے پہلو میں باریک سوراخ کرکے ایک ٹین کا نل لگائیں اور فتیلہ اس نل کے راہ گھڑے کے اندر ابھار دیں۔ گھڑے کے منہ میں ایک نلکا لگا کر نلکے کے دوسرے سرے کو بوتل کے منہ میں لگا دیں۔ جتنا جتنا فتیلہ جلتا جائے اتنا اتنا اسے گھڑے کے اندر ابھارتے جائیں۔ گندھک جل کر گیس بن بن کر گھڑے کے اندر سے نلکی کی راہ بوتل میں جائیگی۔ اور تیزاب بنتی جائے گی۔

دیگر: گندھک ایک حصہ نوشادر نصف حصہ۔ اول نوشادر کو باریک پیس کر بکری کی پھکنی میں بھر کر منہ بند کردے اور کھولتے ہوئے پانی یا پکتی ہوئی کھچڑی میں رکھ کر گھنٹہ بھر تک اچھی طرح پکائے کہ نوشادر حل ہو جائے گا تب اس نوشادر کو گندھک میں ملا کر کھرل کرکے گولیاں بنا لے اور بیتال جنتر سے عرق نکال لے۔

دیگر: ایک ہنڈیا میں گندھک بند کرکے لوٹا اس پر اوندھا کرکے گل حکمت کر دیں۔ لوٹے کی ٹونٹی میں لمبی نال لگا کر بوتل میں لگا دیں۔ ہنڈیا کو آگ پر رکھ کر تیز آگ جلائیں کہ گندھک میں آگ لگ جائے جس وقت گندھک جلے گی اس کا تیزاب لوٹے اور نلکی کی راہ بوتل میں آ کر جمع ہوتا جائے گا۔

Scanned by CamScanner

تیزاب مارالراس چونہ ان بجھا سجی گلابی عمدہ ہر ایک ایک سیر دونوں کو ملا کر ۲ حصہ کر لیں اور ایک حصہ کو ۱۰ سیر پانی میں بھگو کر ۳ دن بھیگا رہنے دیں۔ ہر روز ۳ بار ہلا دیا کریں چوتھے روز چولھے پر رکھ کر اس قدر آنچ دیں کہ ایک سیر پانی سوختہ ہو جائے تب سرد کر کے بتی لگا کر مقطر کر لیں۔ پھر اس پانی میں دوسری پٹیا ڈال کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد پھر پکا کر ایک سیر پانی اور سوختہ کر دیں اور سرد کر کے بتی لگا کر مقطر کر لیں۔ اسی طرح ساتوں پٹیاں یکے بعد دیگرے ڈال کر اور پکا کر مقطر لیتے جائیں۔ ساتویں بار پکا کر صرف تین پاؤ پانی رہنے دیں یہ نہایت تیز پانی ہو گا۔ ہاتھوں کو اس سے بچا کر رکھیں کیونکہ جسم میں زخم ڈال دے گا۔

دیگر: سجی عمدہ ۲۴ حصہ، چونہ ان بجھا ۲۴ حصہ، پانی ۲۰۰ حصہ۔ ایک پتھر یا چینی کے برتن میں پانی ڈال کر ۲ حصہ سجی اور ۲ حصہ چونہ ڈال کر ۳ روز دھوپ میں رکھیں اور ہر روز ۳ بار ہلا دیا کریں۔ چوتھے روز آگ پر پکا کر دسواں حصہ پانی جلائیں اور بتی لگا کر مقطر کر لیں۔ پھر دو حصہ چونہ اور دو حصہ سجی اور ملا کر اسی طرح بھگا کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد آگ پر پکائیں اور ایک حصہ پانی اور جلائیں اسی طرح رفتہ رفتہ چند روز میں تمام سجی اور چونہ خرچ کر ڈالیں اور پانی بھی اخیر کو صرف ۴-۵ حصہ باقی رکھیں۔

مارالحاد اس تیزاب سے جملہ ارواح و اجساد و اکلاس تحلیل ہو جاتے ہیں۔ نسخہ یہ ہے پیشاب کا نمک ایک حصہ، نمک سفید سجی ایک حصہ، نوشادر مصعد ایک حصہ تینوں باہم اچھی طرح حل کریں پھر ایک برتن میں بند کر کے کمہاروں کے آوہ میں رکھیں۔ ۲۴ گھنٹہ کے بعد نکال لیں سب ادویہ مکس ہو جائیں گی پھر انڈوں کے چھلکوں کا چونہ ایک حصہ اور زردی بیضہ مرغ ایک حصہ باہم ملا کر اس مکس دوائیں ملائیں اور خوب اچھی طرح کھرل کریں تب کسی چکنی میں بھر کر حمام علیا یا ماریہ یا تعفین میں حل کریں اور آخر کو بذریعہ قرع انبیق مقطر کریں او تقطیر رطب یا تقطیر کریں۔ عمدہ حل ہو جائے گا۔

فائدہ: پیشاب کا نمک اس طرح بنتا ہے کہ جوان بچوں کا پیشاب ایک مٹکے میں جمع کر کے دھوپ میں خشک کریں یا آگ پر پکا کر نمک نکال لیں۔

مارقشر البیض سیپ یا انڈے کے چھلکوں کے چونے کا تیزاب جس سے ارواح قائم ہو جاتے ہیں ترکیب اس نسخہ کی یوں ہے کہ سیپ کو آگ میں جلا کر سفید چونہ بنا لے یا انڈے کے چھلکوں کو جلا کر چونہ کر لے۔ گرم گرم چونہ کو دو چند عرق لیموں میں ڈال دیں اور برتن پر سرپوش ڈھک دیں۔ جب جوش آ کر

فرو ہو جائے تب عرق مقطر کریں۔ مگر تقطیر رطب کرنی چاہئے یعنی بار بار مقطر کرنا چاہئے۔ اس تیزاب سے اگر نوشادر کھرل کر کے تشویہ دیا جائے تو وہ قائم النار ہو جاتا ہے۔

انڈوں کے چھلکوں کا چونہ بنانا

انڈے کے چھلکے نمک اور پانی میں بھگو دیں۔ مثلاً ۳-۴ سیر پانی میں ۵ تولہ نمک حل کر دیں۔ تب پانی کو تھوڑے گرم کر کے اس میں انڈوں کے چھلکے بھگو دیں۔ ۲۴ گھنٹہ کے بعد جب وہ نرم ہو جائیں تب ان کو آہستہ آہستہ ملیں کہ باریک جھلی جو انڈہ کے اندر خول کے ساتھ چپکی ہوتی ہے وہ الگ ہو جائے جھلی الگ کر کے چھلکوں کو کوٹ کو چونہ کی مانند ہو جائے گا الگ برتن میں بند کریں اور بہت تیز آگ بھٹی میں رکھ دیں۔ جب آگ سرد ہو جائے تب چھلکوں کے چونہ میں لیموں کا عرق ڈال کر کھرل کریں۔ ایک سیر چھلکوں میں برابر کا عرق کافی ہوا کرتا ہے اسی میں تھوڑے نوشادر بھی ڈال دیں۔ ۲-۳ تولہ نوشادر کافی ہوتا ہے۔ دوبارہ پھر آنچ دیں اسی طرح ہر بار لیموں کا عرق تھوڑا بہت ضرور دیا کریں۔ اگر زیادہ نہ ہو تو ۳ دفعہ عرق ضرور دیں اس کلس کو جتنی زیادہ آنچیں ملیں گی اسی قدر سفید اور ملائم ہوگا اور جتنا سفید اور ملائم ہوگا، اتنا ہی اچھا ہوگا۔ بعض اس کو چالیس آگ دیتے ہیں۔

ماء الزنجار: جس سے کم رنگ سونے کا رنگ بڑھتا ہے اور چاندی زرد رنگ ہو جاتی ہے کھاری لون (نمک شور) اور پانی میں گندھک کھرل کرتے جائیں حتیٰ کہ گندھک کا رنگ سفید ہو جائے اس وقت اسکی خورندگی جاتی رہے گی پس جس قدر گندھک سفید ہو اسی قدر ہڑتال اور اسی قدر سنگ راسخ مسی باہم ملا کر خوب کھرل کریں اور پھکنی بیل میں بھر کر سرکہ کا حمام مدبر دیں یعنی مشکیں نصف تک سرکہ بھر کر پھکنی اس میں لٹکا دیں اور منہ بند کر کے آگ کی گرمی پہنچائیں۔ سات روز میں یہ دوا حل ہو جائیگی اگر اسکو برابر حل دعقہ کرتا ہے حتیٰ کہ کل دوا حل ہو کر صاف رواں ہو جائے تو اس وقت یہ مس کو سفید اور لوہے کو نرم کریگی اور صفحات قمر کو زرد اور کم رنگ طلا کو شوخ رنگ کریگی۔

ماء البیض انڈوں کی سفیدی تین حصے نوشادر ایک حصہ باہم ملا کر لید میں دفن کریں۔ صبح و شام لید پر گرم پانی چھڑکا کریں۔ ۳-۴ دن کے بعد نکالیں۔ وہ سب حل ہو کر دودھ کی مانند ہو جائیگا۔ اس کو اصطلاح حکما میں لبن الخنزیر کہتے ہیں۔

لبن العذرہ: مردار سنگ محلول بے ثفل کو لبن العذرہ کہتے ہیں۔ مردار سنگ جس قدر چاہیں لیں اور

دو چند بلکہ سہ چند سرکہ تند سفید انگوری میں اس قدر پکائیں کہ ۳-۴ جوش آ جائیں تب بتی لگا کر مقطر کر لیں۔ جس قدر مردار سنگ ہو اسی قدر سجی کا نمک سرکہ میں پکا کر مقطر کر لیں۔ پھر دونوں مقطر کو ملا دیں۔ جو دودھ کی مانند سفید اور گاڑھا ہو جائے گا۔ پس اس کو خشک کر لیں اور اس میں چہارم حصہ نوشادر مصعد ملا کر کھرل کریں پھر تنگ منہ کے شیشہ میں بھر کر لید میں ۵-۴ دن تک دفن کر رکھیں اور ہر ہفتہ لید بدل دیا کریں۔ گرم پانی لید پر ڈالتے رہیں۔ جب محلول ہو کر زرد یا سرخ شفاف ہو جائے تو سمجھیں کہ کامل حل ہو گیا ہے۔ اس کے کمال کی پہچان یہ ہے کہ اگر سرمہ سیاہ میں ملا دیا جائے تو دودھ سفید دودھ کی مانند ہو جائے گا۔

دیگر: مردار سنگ اور سجی کو الگ الگ پہلے چوگنا پانی میں پکائیں۔ جب پانی نصف بلکہ قدرے کم رہ جائے تب صاف کر لیں۔ اگر سرکہ میں پکائیں تو سرکہ بھی چوگنا ہو۔ یعنی ایک سیر مردار سنگ میں ۴ سیر سرکہ ڈالیں۔ جب پک کر دو یا ڈیڑھ سیر سرکہ رہ جائے تب مقطر کریں۔ جب دونوں پانی مل کر دودھ کی مانند سفید ہو جائیں تب اس میں چہارم حصہ نوشادر مصعد اور چہارم حصہ انڈوں کے چھلکوں کا چونہ ملا کر حل کریں۔ اگر نہ ہو تو اور نوشادر ملا دیں۔ الغرض نوشادر ملاتے جائیں۔ ضرور حل ہو جائے گا کیونکہ حل کرنے والی شے نوشادر ہی ہے۔

ماء الخالد جو پارہ کو ایک ہی شیشہ میں قائم کر دیتا ہے۔ انڈوں کے چھلکوں کا چونہ اور نوشادر کا جوہر باہم کھرل کریں اور شیشہ میں بھر کر منہ بند کر کے لید میں دبا دیں اور ہر ہفتہ لید بدلتے رہیں۔ چند ہفتوں میں حل ہو کر رواں ہو جائیگا۔ اگر نہ ہو تو بکری کی پھکنی میں بھر کر حمام کریں۔ مادہ محلول کو شیشی میں بھر کر لید میں دبا دیں حل ہو جائے گا۔

تیزاب مرکب شورہ۔ نمک اور سجی تینوں اجزا ہم وزن ملا کر کھرل کریں اور بطریق معروف تیزاب نکالیں۔ یہ نہایت تند اور تیز تیزاب نکلتا ہے جو پتھروں تک کو گلا دیتا ہے۔

تیزاب زردی بیضہ بہت سے انڈوں کو پانی میں ابالیں اور زردی کی گولیاں نکال کر الگ کریں۔ پھر بذریعہ قرع انبیق زردی کا عرق کھینچیں اول سفید پانی ٹپکے گا پھر سرخ بعد کو سیاہ رنگ کا تیل نکلے گا اور زردی کا فضلہ سڑ کر قرع کے اندر رہ جائے گا۔ فضلہ کو آگ پر جلا کر راکھ کر لیں اور اس میں تینوں نکلے ہوئے پانی یکے بعد دیگرے دیکر تشقیہ اور تشویہ دیں۔ مگر جو پانی سب کے بعد نکلا ہے وہ

ہلکی دے پھر سرح پانی دے اور سب سے آخر سفید پانی دے کر کھرل کر ڈالیں پھر بذریعہ قرع انبیق ٹپکائیں تو رنگ کے پانی سفید سرخ اور سیاہ نکلیں گے اور فضلہ برتن کے اندر رہے گا فضلہ کو پھر جلا کر نمک بنالیں اور پھر نکلے ہوئے پانی کو پہلی طرح اس میں ڈال کر حل کر کے متقطر کرلیں۔ اس طرح ۷ یا ۸ بار کرنے سے قریباً تمام فضلہ حل ہو جائیگا۔ اس تیزاب سے اگر روح یا نفس وغیرہ کو کھرل کریں تو وہ قائم ہو جائینگے۔

تیزاب شہد شہد میں مولیوں کے چند ٹکڑے ڈال دیں۔ اس سے شہد رقیق ہو جائیگا کیونکہ مولی کا عرق اسمیں مل جائیگا۔ تب مولیوں کے ٹکڑوں کو نچوڑ کر پھینک دیں اور شہد رقیق شدہ کو بذریعہ قرع انبیق متقطر کریں۔ اس سے بھی دو رنگ کا پانی سفید و سرخ نکلے گا۔ اور فضلہ نیچے رہیگا۔ اسکو حسب طریق بالا جلا کر نمک حاصل کریں اور دونوں پانی ملا کر پھر کھرل کریں اور پھر متقطر کریں۔ اس طرح ۷ بار کریں۔ تیزاب عمدہ شفاف عمدہ اور روشن نکلے گا۔

تیزاب سیماب ایک پتھر یا کانچ یا چینی کے برتن میں ۵ من پانی ڈالیں اور ۲۴ سیر سجی عمدہ اور ۲۴ سیر چونہ صدف ان سب کو الگ الگ پیس کر تیار رکھیں۔ تب اس پانی میں سیر بھر چونہ اور سیر بھر سجی ملا کر ۲۴ گھنٹہ دھوپ میں رکھیں اور دن میں تین بار ہلا دیا کریں تب متقطر کریں۔ اسی طرح ۱۰ روز تک کرتے جائیں یعنی ہر روز ایک سیر سجی اور ایک سیر چونہ اس میں ڈالتے رہیں اور ۲۴ گھنٹے کے بعد متقطر کرتے رہیں۔ دس دن کے بعد پھر دو سیر چونہ اور سجی اس میں ملا کر شروع کریں اسی طرح ۱۷ روز تک کریں تاکہ ۲۴ سیر چونہ اور ۲۴ سیر سجی خرچ ہو جائے۔ تب اس میں پانی متقطر کر کے وزن کریں جتنا پانی کا وزن ہو اس کا تیسرا حصہ نوشادر اور نوشادر سے نصف چونہ صدف ملا کر کھرل کریں اور چند روز شبنم میں رکھیں تاکہ حل ہو جائے پھر انڈے کی سفیدی اس سے نصف ملا کر کھرل کریں اور آگ پر جوش دیں جب وہ بھی مل جائے تب اس پانی کو سجی چونہ کے پانی میں ملائیں اور چند روز دھوپ میں رکھیں کہ پختہ تیار ہو جائے بعض کاریگر اس پانی کا عرق کھرل کرتے ہیں۔ مگر یہ عمل مضر ہے کیونکہ اسکے دھوئیں سے آنکھیں نابینا ہو جاتی ہیں اور اگر کسی حصہ پر لگ جائے تو وہ خراب ہو جاتا ہے۔

تیزاب سکل وراوک سورج مکھی، موسا کافی، پارس بیل اور گھوڑے کے بدن کی مکھی ان چاروں چیزوں کو ہم وزن ملا کر تیزاب نکالے۔ یہ ایسا سخت تیزاب ہوتا ہے کہ کل دھاتوں وغیرہ کو حل کر دیتا ہے۔ سورج مکھی ایک مشہور پھول ہے جو باغوں میں ہوا کرتا ہے اس کا

پھول آفتاب کی شکل کا ہوتا ہے۔ یہ پودا دو قسم کا ہوتا ہے ایک اصلی ایک معمولی اصلی وہ ہوتا ہے جس کا پھول آفتاب کی طرف رہتا ہے جس طرف آفتاب پھرتا ہے یہ بھی پھرتا ہے جب شام کو آفتاب غروب ہو جاتا ہے تو اس کا پھول بھی زمین کی طرف جھک جاتا ہے۔ موسا کانی ایک جھاڑی دار بوٹی ہوتی ہے جس کے پتے چوہے کے کان کے مانند ہوتے ہیں ان پر روواں بھی ویسا ہی ہوتا ہے اور رنگت بھی چوہے کی سی ہوتی ہے۔ ریتلی زمین اور قبرستان کہنہ میں پیدا ہوتی ہے۔ بارن بیل یا ترکینی ایک بوٹی ہے جس کو چاند بیل بھی کہتے ہیں۔ بانگھی ایک قسم کی مکھی ہے سبز رنگ جو گھوڑے کے جسم پر ہوا کرتی ہے گھوڑا اس مکھی سے بہت دق ہوتا ہے۔

تیزاب مذکورہ بالا کا بننا اس لئے مشکل ہے کہ اس کے اجزا اکمیاب ہیں۔ کیونکہ اصل سورج مکھی اور موسا کانی کا ملنا مشکل ہے۔ نیز گھوڑے کے جسم کی مکھی اس قدر نہیں مل سکتی کہ شامل کر کے تیزاب نکالا جا سکے۔ اس لئے انگریزی تیزاب فلارک ایسڈ بالکل ایسا ہی تیز ہوا کرتا ہے کہ اسکے ذریعہ ہر ایک دھات گل سکتی ہے حتیٰ کہ کانچ اور پتھروں تک کو گلا دیتا ہے اس لئے یہ تیزاب ربڑ کی بوتلوں میں رکھا جاتا ہے کیونکہ سوائے ربڑ کے اور کسی چیز میں نہیں ٹھہر سکتا۔

تیزاب محلل انڈہ کے چھلکوں کا چونہ، زاک[1] سفید، زاک سرخ، نمک سجی، شیشہ لون، سمندر لون نمک بنداں زرد، نمک آگ گل سفید، سہاگہ، نوشادر کانی۔ سب ہم وزن ملا کر سرکہ مقطر سے کھرل کریں۔ پھر اس خاک کو ۷ مرتبہ سرکہ مقطر سے کھرل کر کے خشک کریں۔ پھر قرع انبیق سے عرق ٹپکائیں۔ پہلی رطوبت نرم آنچ سے پیدا ہوگی۔ اسکو علیحدہ رکھیں۔ پھر آگ قدرے تیز کر دیں۔ پھر عرق ٹپکنے لگے گا۔ اس کو بھی الگ رکھیں۔ پھر تھوڑی دیر رک کر بہت زور سے ٹپکے گا۔ پہلے ٹپکے ہوئے دونوں قسموں کو ان کے کھوجڑ یعنی کلس میں ملا دیں اور پھر ٹپکائیں۔ جو عرق نکلے اس کو پھر فضلہ میں ملا کر ٹپکائیں۔ اسی طرح ۳ بار ملا ملا کر عرق ٹپکائیں۔ تیسری مرتبہ عرق ٹپکے اسکو سونے کے برتن میں رکھیں۔ کیونکہ باقی کل دھاتیں اس تیزاب میں جلد حل ہو جاتی ہیں۔ سونے کا برتن بوتل کی طرز کا لمبا ہونا چاہئے پھر اس کو گھوڑے کی لید میں چالیس روز دفن رکھیں۔ پھر نکال کر چینی کے برتن میں رکھیں۔ سونے کا برتن موم کی مانند نرم ہو جائے گا۔ رانگ سے زیادہ زود گداز ہوگا تھوڑی سی آنچ سے گل جائیگا

[1] زاک پھٹکری کو کہتے ہیں۔

اور ذرا سی سردی پا کر جم جائے گا۔ قدیم حکماء کو اس سونے کی بہت تلاش رہا کرتی تھی کیونکہ وہ اسکو جل منذر کے واسطے استعمال کیا کرتے تھے۔ کہتے ہیں کہ یہ طریقہ حکیم افلاطون یونانی کے عہد میں دریافت ہوا تھا اسکو وہ اپنی اصطلاح میں سرشیم کامل کہا کرتے تھے۔ اس تیزاب محلل کے خواص حسب ذیل ہیں۔

(۱) اگر گرم شدہ سونے میں ایک قطرہ اس تیزاب کا ٹپکائیں تو وہ سونا ہمیشہ پارہ کی طرح سیال رہے گا اور جس کھوٹے سونے میں ایک قطرہ اس تیزاب کا ملا دیا جائیگا وہ درست ہو جائے گا (۲) اگر کانچ کے برتن کو گل حکمت کر کے پارہ اس میں ڈالیں اور پارہ کا چوتھا حصہ تیزاب مذکور کا ڈالیں اور پھر ہلکی آنچ دیں تو پارہ منعقد ہو جائیگا۔ اور تیزاب مذکور بدستور الگ رہے گا (۳) اگر عقد شدہ سیماب کا گٹکہ بنائیں اور کھانے پینے کی چیز میں داخل کریں تو وہ بے لذت ہو جائیگی مگر گٹکہ مذکور چھ مہینہ کے بعد کامل ہو جائیگا۔

(۴) اگر پارہ مذکور کا گٹکہ نہ بنائیں اور گوگرد مدبر سے ملا کر کھرل کریں۔ اور گل حکمت شدہ شیشی میں ڈال کر اوپر سے تیزاب مذکور ڈالیں اور چالیس دن تک تنور یا چولھے کے نزدیک دفن کریں تا کہ ہر وقت حرارت سے گرم رہے تو وہ پارہ حل ہو جائے گا (۵) دس تولہ طلاء پر ایک رتی یہ پارہ محلول ڈالیں تو طلا کا کشتہ ہو جائیگا اور وہ کشتہ ایک رتی دس تولہ چاندی کو شمس کرے گا (۶) اگر ۲۰ تولہ چاندی اور ایک تولہ پارہ ملا کر کھرل کریں اور آگ پر رکھیں اور اوپر سے یہ تیزاب ڈالیں اور دھوپ میں رکھیں تو عقد ہو جائیگا۔ پس چوتھا حصہ اس عقد کا سنکھیا لیکر تیزاب مذکور کے ساتھ سحق کریں اور جسد ہڑتال کو اول روغن کنجد میں سحق کریں بعدہ سم الفار کو لیکر ہم وزن تیزاب میں کھرل کریں اور عقد سنکھیا اور ہڑتال تینوں کو شیشہ میں ڈال کر ۲۳ پہر تک آگ دیں۔ کل ادویہ کا کلس ہو جائے گا۔ ایک رتی اس کلس کا چاندی تولہ قلعی پر طرح کریں چاندی ہو جائیگی (۷) اگر عقد سیماب مذکور میں سم الفار اور ہڑتال جن کا ابھی بیان ہوا ہے ملائیں اور نصف رتی کبوتر کو کھلا کر فوراً ذبح کریں اور شوربا دار پکائیں۔ جو شخص اس شوربے اور کبوتر کو کھالے اس میں اتنی قوت بڑھے کہ ایک ...... سے تسلی نہ ہو۔ اگر محض آزمائش کے لئے استعمال کرے تو جب تک ..... نہ ملے ناف تک پانی میں بیٹھا رہے ورنہ ہلاکت کا خوف ہے (۸) اجساد نمک یا پارہ کو جس کو اس تیزاب میں کھرل کر کے کیمد میں دفن کریں وہی حل ہو جائے گا۔

تیزاب محرق نوشادر معدنی یا پھٹکری ایک حصہ، نمک سجی چہارم حصہ کسیس آٹھواں حصہ باہم ملا کر کھرل کریں اور شیشی میں بھر کر نمناک زمین میں پچاس دن تک دفن کریں تا کہ حل ہو جائے

پھر موسا کانی، لجالو اور پاتال بوٹی کا نمک الگ الگ نکال لیں - موسا کانی تو ایک مشہور بوٹی ہے جس کا مفصل ذکر پہلے لکھا جا چکا ہے - لجالو کا دوسرا نام لاجونتی یا چھوئی موئی ہے - یہ بھی مشہور بوٹی ہے - باغوں میں ہوا کرتی ہے - ہاتھ لگانے سے مرجھا جاتی ہے - پاتال بوٹی کو گورکھ پان کہتے ہیں - یہ ایک معروف بوٹی ہے - پتے باریک مہندی کے پتے کی شکل کے - پھول سفید رنگ - پس ان تینوں بوٹیوں کا نمک نکال کر اس محلول دوا میں ڈال کر کھرل کریں - پھر دو پہر تک لیموں کے عرق میں کھرل کریں - پھر پچاس دن تک سرکہ میں کھرل کر کے خشک کریں - پھر چونہ قلعی اور سجی کو بول صبیان میں تر کریں - سیر بھر چونہ اور سیر بھر سجی کے لئے ایک ایک کوزہ بھر بول کافی ہے پس چونہ اور سجی کو الگ الگ بھگو کر آک کی لکڑی سے ملاتے رہیں - ۳ دن کے بعد مقطر کر کے ملائیں - جب ۲۴ گھنٹہ کے بعد پانی کا رنگ سرخ ہو جائے اور وہ نہایت تند ہو جائے تب اس میں ڈیڑھ سیر چونہ اور ڈیڑھ سیر سجی اور ڈال کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد مقطر لیں - اسی طرح ۱۷ بار مقطر کریں - پھر اس میں نمک وغیرہ کا محلول پانی ملا کر کھرل کریں اور کھرل میں کل پانی جذب کر ڈالیں - خشک ہو جانے پر قرع انبیق سے کشید کریں اور جو پانی ٹپکے اس کو فضلہ میں ڈال کر دوبارہ کشید کریں - اسی طرح ۳ بار کریں - تیسری دفعہ کا پانی نہایت تند ہو گا - اس تیزاب میں سے بقدر ۲ ماشہ کے اگر سیر بھر سیماب پر ڈالیں اور آگ پر رکھیں تو سیماب چونہ کی طرح ہو جائے گا اور جس جسد پر طرح کریں گے اس کو کندن کر کے اکسیر بنا دے گا - اگر کسی جسد کو اس تیزاب میں کھرل کر کے ۴ دن گھوڑے کی لید میں دبا دیں تو وہ حل ہو جائے گا - اگر پارہ کو اس تیزاب میں کھرل کر کے لید میں دبا دیں تو بالکل پانی کی طرح ہو جائیگا اگر اس حل شدہ سیماب میں ۱ تولہ ورق طلا یا نقرہ ملا دیں تو وہ حل ہو جائیں گے - لیکن عجیب یہ ہے کہ پارہ کا وزن وہی رہے گا زیادہ نہیں ہو گا - اگر اس تیزاب میں کوئی پکھراج ڈالیں تو وہ پکھراج حل ہو جائے گا - اگر سیماب کو گرم کر کے تیزاب ڈالیں تو پارہ حل ہو جائے گا - اگر حل شدہ پکھراج یا جسد کو آگ پر رکھیں تو وہ مکھن کی طرح جم جائے گا اور اگر تیز آنچ پر رکھیں تو اور بھی سخت ہو جائے گا - پارہ کے عقد کو اگر چاندی یا سونے کے ورق میں لپیٹ کر منہ میں رکھیں تو امساک ہو -

تیزاب رسمی - جو روح اور اجساد کے صاف اور ثابت کرنے میں استعمال کیا جاتا ہے - انڈوں کے چھلکوں کا چونہ، نمک سنگ، کسیس، چونہ قلعی، نمک شورہ، نمک سجی، پھٹکڑی ان سب اجزا کو شراب انگوری میں سحق کر کے خشک کریں - پھر قرع انبیق سے کشید کریں - جو تیزاب ٹپکے

اسکو پھر فضلہ میں ملا کر کشید کریں۔ اسی طرح ۳ بار متواتر کشید کریں۔ یہ تیزاب بھی نہایت تند ہوتا ہے اگر اسمیں پارہ ملا کر آنچ دیں تو وہ کشتہ ہوجائیگا اور اس میں کسی جستیا پاکھڑ وغیرہ کو غوطہ دیں تو صاف ہو جائیں گے۔ اگر کسی دھات کو گلا کر اس میں بجھا دیں تو اس کے تمام عیب دور ہوجائینگے۔

محلول جو گندھک کو قائم کرے اگر ذیل کے تیزاب کے ساتھ پارہ مصعد یا گندھک کھرل کریں تو وہ آگ پر قائم ہوجائے۔ نسخہ یہ ہے کہ صابن خالص مومیا جس قدر چاہیں لیں اور باریک باریک تراش کر گھوٹ ڈالیں مگر پانی بالکل نہ ملائیں پھر چاندی کی پھٹکڑی ملا کر خوب کھرل کریں اور کسی حیوانی میں بھر کر حمام ماریہ کریں یا لید میں دبا دیں تاکہ حل ہو کر سریش کی مانند سفید ہوجائے پس اس میں پارہ یا گندھک کے جوہروں کو چند بار تشویہ دیں قائم النار ہوجائیں گے۔

محلول جو ہڑتال کے جوہروں کو قائم کرے رانگ کے کشتہ کو سرکہ مقطر کے ساتھ ۳ روز تک کھرل کریں پھر مٹی کے آبخورہ میں ڈالکر ۳ روز تک نرم آنچ پر تشویہ دیں۔ جب پانی خشک ہوجائے تو پھر چاہ حل میں دفن کر کے حل کریں۔ ازاں بعد اگر رانگ ایک رطل ہو تو اس میں ۲۲ تولہ ۹ ماشہ پھٹکڑی اور دو اوقیہ یعنی ۵ تولہ گندھک سفید ملا کر کھرل کریں۔ پھر کسی قلعی دار برتن میں ڈال کر سرکہ یا شراب انگوری اس قدر ڈالیں کہ دوا سے چار انگل اونچا رہے۔ بعد ازاں اس کا منہ بند کر کے ۴۲ روز دھوپ میں رکھیں اور ہر روز ہلا دیا کریں بعد ازاں قرع انبیق سے مقطر کریں اور اس مقطر دوا سے ہڑتال کے جوہروں کو چند بار تشویہ دیں۔

ماء الحاد جو تمام کلسوں کو حل کرتا ہے۔ سجی کا نمک، نمک بول، نمک نورہ، نمک تلخ، شیر زق، سب ہم وزن لیکر جدا جدا پیسیں پھر ملا کر نوشادر کے محلول سے سحق کریں اور چاہ حل میں دفن کریں تاکہ حل ہوجائے۔

دیگر: نمک طعام، نمک اندرانی، نمک سجی، نمک ہندی، نمک نورہ، نمک بول برابر ملائیں اور سب کے برابر نوشادر ملائیں۔ پھر کھرل کر کے حل کریں تاکہ حل صاف ہو یہ تیل جملہ اجساد کو حل کر دیتا ہے۔

دیگر: ایک سیر سجی اور ایک سیر چونہ ان بجھ ملا کر ایک کڑاہی میں ڈالیں اور بہت ہی نرم آنچ پر رکھیں کہ چونہ گرم ہو تب اوپر مٹی کا سرپوش دیدیں اور ۱۰ سیر پانی جو پہلے سے گرم کیا ہوا ہو ڈھکنے کے اوپر کڑاہی میں ڈالنا شروع کریں مگر تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ جب سجی اور چونہ پانی میں کھد بدا چکے تب آگ پر اچھی طرح ابالیں اور ۲۴ گھنٹے کے بعد مقطر کرلیں۔ اس مقطر میں ایک سیر سجی اور ایک سیر چونہ اور اس مقطر

میں ڈالیں۔ ۲۴ گھنٹہ کے بعد آگ پر پکائیں اور ایک سیر پانی سوختہ کر دیں۔ پھر اس کو ٹھہرا کر نتھار کریں۔ بعد ازاں پھر اس میں ایک سیر سجی اور ایک سیر چونہ ڈال کر بدستور پکائیں اور مقطر کریں۔ اسی طرح ۷ بار کریں۔ ساتویں مرتبہ کا پانی نہایت تیز اور تند ہوگا کہ سب اجساد اور اجسام کا حل کر دے گا۔

دیگر: پھٹکڑی کا پانی اور خیر لرق اور نوشادر سب برابر۔ اگر نوشادر کم ہو تو مضائقہ نہیں۔ سب کو کھرل کریں اور حل کر کے مقطر کریں۔ پھر اس میں دو چند سیماب مصعد نوشادر اور سجی قدرے اور قدرے زنگار ملا کر کھرل کریں اور چاہ حل میں دفن کریں تاکہ سب اجزا حل ہو جائیں پھر مقطر کر لیں۔ پس یہ تیزاب ایسا تیز بنے گا کہ تمام اجساد کو حل اور تشمیع کر دے گا۔

دیگر: اسکو غوزہ کہتے ہیں۔ گندھک کو اس قدر مدبر کریں کہ اس میں احتراق باقی نہ رہے جسکی آزمائش یہ ہے کہ چاندی کے پترہ کو آگ پر گرم کر کے اس میں ڈالیں تو اسے سیاہ نہ کرے (گندھک کا مدبر کرنا گندھک کے ذکر میں لکھا گیا ہے) پس اس گندھک کو باریک پیس کر سجی اور چونہ کا تیزاب اس میں ملائیں اور کھرل کر کے تنور میں رکھیں۔ اسی طرح تین بار کریں۔ تیسری بار پانی گندھک کا سرخ رنگ ہوگا اور ایسا تیز ہوگا کہ جملہ اجساد کو حل اور تشمیع و غواص کر دے گا۔

ماء ریاض البیض ۲۰ عدد انڈوں کی سفیدی، نوشادر کا جوہر ایک درم، انڈوں کے چھلکوں کا چونہ دس درم۔ تینوں اجزا کو باہم کھرل کریں۔ پھر ۲۱ روز تک چاہ حل میں لید میں دبا دیں تاکہ حل ہو جائے پھر اس کو قرع انبیق سے مقطر کریں۔ اور مقطر شدہ پانی کو فضلہ میں ملا کر حل کریں اور پھر مقطر کریں۔ مگر فضلہ کو تین بار کے بعد آگ پر کلس کر لیں۔ پس بار بار مقطر کرتے جائیں تاکہ تمام فضلہ حل ہو کر آ جائے۔ اس کا خاصہ یہ ہے کہ ہر ایک روح کو قائم النار کرتا ہے۔ اور اگر تانبے کو آگ پر گرم کریں اور اس پر اس کا نقطہ لگائیں تو نحاس کو اندر باہر سے صاف کر دے گا۔

ماء الاملاح یعنی نمکوں کا تیزاب۔ ملح عجین اور نوشادر دونوں ہم وزن لیکر سخت آگ پر ان کا تیزاب نکال لیں۔ اس میں ابرک کا ٹکڑا اگر گرم کر کے ڈالیں تو وہ حل ہو جائیگا۔ دہی کی مانند سفید ہو جائے گا۔ اگر اس تیزاب کو کسی اجساد کے صحیفہ پر ڈالیں تو اس کے اندر غواص کر کے اس کو صاف کر دے گا۔ اگر پارہ کے جوہر اس میں ڈالیں تو وہ فوراً حل ہو جائیں گے اور اگر ان حل شدہ کو تانبے پر ڈالیں تو جگر تک اسکو سفید کر دے گا۔ اس تیزاب سے کبریت اور زرنیخ حل ہو جاتے ہیں۔ عجین ایک قسم کی کف دریا

ہے کہ پانی کے بیچ میں منجمد ہوتا ہے۔ یہ نہر دریا اور سمندر کے کنارے پیدا ہوتی ہے۔ عجین کھاری لون کو بھی کہتے ہیں۔ جو ملح عجین آج کل مستعمل ہے وہ سیاہ رنگ کا پہاڑی لون ہے جیسا کہ نواح پشاور سے بکثرت آتا ہے۔

ماء المغنیشیا: مغنیشیا کو لے کر مدبر کر لیں اور پھر قرع انبیق سے مقطر کریں لیکن قرع لوہے کا اور انبیق کانچ کا ہو جو مقطر نکلے اس کو فضلہ میں بار بار دیگر متواتر مقطر کریں حتیٰ کہ تمام کشید ہو کر آجائے یہ تمام ارواح کو حل اور عقد کرتا ہے۔ جس روح کو اس سے تشویہ دیں وہی قائم النار ہو جاتی ہے۔ اگر روح مدبر اور نفس مدبر کو باہم ملا کر سحق کریں اور آگ پر رکھ کر گرم کریں۔ جس وقت گرم ہو جائیں اس وقت اس پانی کا قطرہ قطرہ اس میں ڈالیں کہ جذب ہوتا جائے اور پھر کانچ کے دستہ سے اچھی طرح کھرل کریں کہ تمام دوا گندہ کی مانند ہو جائے۔ پس ایک درم یہ کشتہ ۸ درم نحاس پر طرح کریں تو قمر خالص پیدا ہو اور اگر اس کو بار بار حل و عقد کریں تو زیادہ اعلیٰ ہے۔ مگنیشیا ایک قسم کا پتھر ہے جو بہت سخت ہوتا ہے اس کی کئی اقسام ہیں۔ سب سے عمدہ اور طلائی کام کے لئے سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔

ماء الحار جابر بن حیان ایک رطل عمدہ سجی لیکر دس رطل پانی میں بھگو دیں اور ۲۴ گھنٹہ کے بعد نرم آنچ پر اس قدر پکائیں کہ ۵ رطل باقی رہ جائے۔ تب اس کو صاف کر کے ایک رطل سجی اور دس رطل پانی اس میں اور ڈال دیں اور پھر ۲۴ گھنٹہ کے بعد اسکو پکائیں کہ پانی ۵ رطل رہ جائے۔ پھر اسے مقطر کر لیں۔ پس اس طرح ۱۵ بار کریں۔ اس پانی کا رنگ سرخ اور غایت تیز ہوگا اور اس قدر تند ہوگا کہ اگر پتھر پہ ڈالیں تو اس میں چھید کر دے۔ اگر گوشت اس میں ڈالیں تو فوراً گل جائے۔ اگر انگلی کو لگ جائے تو اس کو گلا دے۔ اگر اس پانی کو بوتل میں بھر کر رکھیں تو کچھ عرصہ بعد نمک بن جائیگا۔ اس کی تاثیر یہ ہے کہ تمام اجساد کو حل اور تمام ارواح کو قائم کرتا ہے۔ اگر زیبق مصعد پر یہ پانی ڈالیں اور چند عرصہ ہلا دیں اور دھوپ میں رکھ دیں تو اس کو حل کر دے گا اگر نمک جم گیا ہو تو اس نمک جو بر زیبق پر ڈالیں اور چند عرصہ ہلا دیں تو یہ نمک حل ہو کر پانی بن جائیگا۔ اور وہ پانی پارہ کے اندر دھنس جائیگا۔ اور اس کو حل کر ڈالے گا۔ لیکن حل ہو کر پھر الگ ہو جائیگا۔ یہ پارہ ہر عمل میں کار آمد ہوگا۔

ماء الحار اکبر حکیم ذیمقراطیس: یہ نہایت تند تیزاب ہوتا ہے۔ کل دھاتوں اور

چھوں کو حل کر دیتا ہے۔ روح اور جسد کو باہم ایسا ملاتا ہے کہ وہ پھر جدا نہیں ہو سکتے۔ زرنیخ اور کبریت کو حل کر دیتا ہے۔ الغرض اس میں بہت سی صفات ہیں جنکا مفصل بیان باعث طوالت ہے۔ نسخہ یہ ہے:۔ اسفیداج طلق، اسفیداج بیضہ مرغ، ملح ہندی، ملح تلخ، ملح عجین، شورہ، سفیدی بیضہ کا پانی، انڈوں کا تیل، بورہ ارمنی، بورہ زراوندی، بورہ عرب، نوشادر، آبگینہ، نمک سیحی ہر ایک ایک اوقیہ پھٹکری سفید، طلق، تنکلس، بورہ عرب ہر ایک۔ ایک من، اسفیداج آبگینہ ایک اوقیہ، چونہ ایک اوقیہ ان سب اجزا کو کھرل کریں اور ملا دیں۔ دس من سرکہ انگوری مقطر اس پر ڈال کر ۲۱ روز دھوپ میں رکھیں ہر روز ۳ بار ہلا دیا کریں۔ پھر نکا کر مقطر کر لیں۔ سرخ رنگ کا غایت تیز پانی نکلے گا۔ اس میں جو شے ڈالوگے فوراً حل ہو جائے گی۔

بین العذرا بریں رفیع القدر بلند مکان اس سے شنگرف قائم، غواص اور رنگنے والا تیار ہوتا ہے۔ سفید اور سرخ دونوں اعمال میں مستعمل ہے۔ مردار سنگ ایک رطل لیکر اس کو دن بھر خوب سحق کریں۔ پھر کپڑ چھان کر کے چینی کے برتن میں ڈالیں۔ اور ۳ رطل انگوری سرکہ سہ آتشہ اس پر ڈالیں۔ پھر اسکو نرم آگ پر اس قدر پکائیں کہ ڈیڑھ رطل سرکہ رہے اور نصف جل جائے پس وہ غایت سرخ رنگ کا ہوگا۔ پس اسکو مقطر کریں اور آزما کر دیکھیں آزمائش کا طریقہ یہ ہے کہ قلم سے تانبے کے طشت صاف پر لکھیں۔ اگر تحریر پارہ کی مانند سفید اور صاف ہو تو درست سمجھیں۔ پھر نمک سیحی ایک رطل کو ۳ رطل پانی میں بھگو کر ۲۴ گھنٹے کے بعد نرم آگ پر اس قدر پکائیں کہ پانی ایک حصہ رہے تب اسے مقطر کر لیں۔ یہ پانی نہایت سرخ اور تیز تند ہوگا پھر مردار سنگ والا پانی دو حصہ اور سیحی والا ایک حصہ لیکر ملائیں۔ وہ دونوں حل کردہ ہی کی مانند ہو جائینگے پس انکو ایک گھنٹہ یک خوب اچھی طرح ملا کر دھوپ میں رکھیں کہ پانی سوخت ہو کر گاڑھا ہو جائے۔ تب اس کو لید میں چالیس روز تک دفن کریں کہ حل ہو کر پارہ کی مانند ہو جائے۔ پس یہ مردار سنگ محلول ہے۔ شنگرف کو اگر اس سے عمل کر کے تیار کرنا ہو تو ایک رطل شنگرف کو ۳ روز اس پانی سے کھرل کریں۔ پھر دو سکوروں میں بند کر کے بھٹی میں آگ دیں ۲۴ گھنٹے کے بعد نکالیں قائم اور غواص ہوگا۔ تانبے کے گرم پترہ پر ڈالیں ادھر سے ادھر نکل جائے گا اور اندر باہر سے سفید ہو کر چاندی ہو جائے گا۔

بین العذرا از حکیم ارسطا طالیس انڈوں کے چھلکوں کا چونہ اور نوشادر کے جوہر دونوں ہم وزن

لے کر اس قدر کھرل کریں کہ مکھن کی طرح ہو جائیں۔ تب ان کو دو ہفتہ تک چاہ حل میں دفن کریں کہ حل ہو جائے۔ بعد ازاں قرع انبیق سے مقطر کریں جو کچھ تلچھٹ یعنی فضلہ قرع کے اندر رہ جائے اس میں یہ مقطر شدہ پانی پھر ملا کر کھرل کریں۔ اسی طرح ۳ بار کریں تاکہ سب نوشادر قائم ہو کر حل ہو جائے۔ پس یہ لبن العذراء تمام ارواح کو قائم کرتا ہے اور مزاج دیتا ہے۔

لبن العذراء محمد بن ثابت نیشاپوری نوشادر کے جوہر ۱۰ درم، چونہ ان بجھا ۱۰ درم دونوں کو ملا کر اس قدر کھرل کریں کہ مرہم کی مانند نرم ہو جائیں۔ تب قرع انبیق سے ٹپکائیں۔ جو پانی ٹپکے اس کو الگ رکھیں۔ پھر ۱ درم نوشادر کے جوہر اور لیں اور نیا چونہ ان بجھا اس میں ملا کر اور یہ مقطر شدہ پانی بھی ڈال کر اس قدر کھرل کریں کہ مرہم کی مانند نرم ہو جائیں تب پھر ٹپکائیں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں کہ ۷ درم نوشادر کے جوہر اور ۷ درم چونہ خرچ ہو جائے پس آخر کو یہ عرق ایسا تیز نکلے گا کہ اگر زبان پر لگائیں تو سوراخ کر دے۔ اس سے ہر اڑنے والی شے قائم اور ثابت ہو جاتی ہے پارہ منعقد ہو جاتا ہے زرنیخ اور کبریت ثابت ہو جاتی ہے۔

دیگر از جابر نوشادر کے جوہر ۱۰ درم، سجی کا نمک ۱۰ درم دونوں کو اچھی طرح کھرل کریں اور قرع انبیق سے مقطر کریں۔ جو پانی نکلے اس میں پھر نئے جوہر نوشادر اور سجی کا نمک اسی قدر یعنی دس دس درم ملا کر کھرل کریں اور مقطر کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں ۷ مرتبہ میں کمال کو پہنچتا ہے۔ پس یہ نوشادر ثابت کا تیزاب ہے جو کل ارواح اور اجساد کو حل اور قائم کرتا ہے۔

دیگر از احمد بونی انڈوں کے چھلکوں کا چونہ، نوشادر مصعد، شورہ قلمی۔ تینوں برابر ملا کر خوب سحق کریں اور قرع انبیق سے مقطر کریں۔ سرنگین اور نہایت تیز پانی ٹپکے گا جو کل ارواح اور اجساد کو حل اور مزاج کرے گا اور قائم کرے گا۔

دیگر از ابوبکر بن وحشیہ علوی انڈوں کے چھلکوں کا چونہ، نوشادر مصعد، انڈوں کی سفیدی۔ تینوں ہم وزن لے کر اس قدر کھرل کریں کہ مرہم کی مانند ہو جائیں۔ پھر تینوں سے نصف وزن انڈہ کی زردی ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں۔ پھر مقطر کریں۔ ایک رنگدار اور چکنا تندی والا پانی نکلے گا جو روح اور نفس کو نفس اور جسد کو باہم مزاج دے گا۔ اور ہر ایک شے کو شمع کرے گا۔

دیگر از بو علی سینا نوشادر ایک حصہ، پھٹکری سفید ایک حصہ، سجی کا نمک، شورہ کاہی سب برابر ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں اور پھر قرع انبیق سے مقطر کر لیں۔ یہ ایسا پانی نکلے گا کہ ہر ایک روح نفس اور جسد کو ثابت اور حل کرے گا۔ اگر اس میں برادہ نحاس، حدید، نقرہ، جست، زیبق یا طلق ڈالیں اور رات بھر رہنے دیں تو صبح کو چونہ کی مانند سفید اور کشتہ ہونگے۔ یہ پانی بہت ہی مفید اور کارآمد ہے لیکن کسی کو اس کی خبر نہیں۔ لوگ اس کو یوں ہی سمجھتے ہیں۔ حالانکہ یہ سب سے اچھا مفید اور کارآمد ہے۔ بو علی سینا کا قول ہے کہ کوئی تیزاب اس سے زیادہ تند اور تیز نہیں ہوتا۔

تیزاب عشرہ نوشادر ایک حصہ، شورہ ۲ حصہ، کسیس ۲ حصہ، نمک سنگ ایک حصہ، پھٹکری ایک حصہ، ملح عجین ایک جزو، بورہ زرگراں ایک جزو، بورہ ارمنی ایک جزو، طوطیا سبز ایک جزو، سجی کا نمک ایک جزو ان سب کو باریک کر کے قرع انبیق سے کشید کریں تاکہ خشک دواؤں سے تیزاب ٹپکے۔ یہ ایسا تیز ہو گا کہ ہر قسم کا پتھر لوہا اور زیبق جو اس میں ڈالیں خاک ہو جائے اور حل ہو جائے۔ کبریت اور زرنیخ اس میں قائم ہو جاتی ہیں۔ اگر برص پر لگائیں تو فوراً زائل ہو۔ اگر اس میں اجوائن تر کر کے سکھائیں تو اس کے استعمال سے باؤ گولہ اور تاپ تلی (طحال) دور ہو۔ سوائے کانچ کے اور کسی برتن میں نہیں ٹھہر سکتا۔

تیزاب مرکب از شیخ داؤد عرب سجی لوہا کھار، چونہ سنگ مرمر، شورہ قلمی مصفیٰ۔ تینوں اجزا ہم وزن ملا کر ۱۲ حصہ پانی میں بھگو دیں اور ۳ روز تک بھیگا رہنے دیں۔ ہر روز ۳ بار ہلا دیا کریں۔ چوتھے روز اس قدر پکائیں کہ پانی نصف رہ جائے تب اس کو مقطر کریں۔ مگر حل رطب کا عمل کریں یعنی جو پانی نکلے اس کو کھوجڑ میں ڈال کر پھر کھرل کریں اور مقطر کریں اسی طرح ۷ بار کریں۔ یہ بھی نہایت تیز تیزاب ہوا کرتا ہے۔ اگر ہر بار فضلہ کو سخت آگ دے دیا کریں تاکہ اس کا چونہ یا نمک بن جایا کرے تو اور بھی تیز ہو جائے گا۔

تیزاب مرکب دیگر گندھک، کاہی، نوشادر، سفیدی بیضہ سب برابر ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں۔ اور قرع انبیق سے پانی ٹپکائیں۔ جو پانی ٹپکے اس کو بار بار فضلہ میں ڈال کر متواتر کشید کریں۔ ۷ مرتبہ کے عمل سے ایسا عمدہ تیزاب نکلے گا کہ اگر پارہ کو تانبے کے کٹورے میں رکھ کر اس پانی کا چھینٹا دیں تو وہ قائم النار ہو جاتا ہے۔

عرق زنجاری کہ تمام چیزوں کو حل اور قائم کرے۔ پانی ۲ حصہ، سجی سفید ۲ حصہ، چونہ ان بجھ

۲ جزو۔ دونوں اجزا کو پانی میں ڈال کر ۳ روز تک دھوپ میں رکھیں پھر منقطر لیکر اسمیں اسی قدر سجی اور چونہ ڈالیں اور پھر صاف کریں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں۔ پھر آگ پر پکا کر ۲ حصہ پانی اڑا دیں اور باقی کو صاف کریں۔ پھر سجی کے برابر زنگار اور زنگار کے برابر ہڑتال ڈالیں اور ۳ روز تک دھوپ میں رکھیں تاکہ زنگار اور ہڑتال اس میں حل ہو جائیں۔ پھر اس کو صاف کرکے نصف وزن کا نوشادر محلول اس میں ملائیں۔ یہ ایسا عرق تیار ہوگا کہ اس سے پارہ اور شنگرف قائم ہو سکیں۔

گندھک اور زرنیخ کو قائم کرنے والا پانی سرکہ انگوری ایک جزو دودھی ترش کا پانی کہ از خود دودھی کے برتن میں پیدا ہو جاتا ہے ایک جزو، ترنیخ کی کھٹائی ایک جزو تینوں کو ملا دیں پھر اس میں نوشادر محلول اور زنگار ایک ایک جزو ملا کر ایک شیشہ میں بھریں اور شیشہ کا منہ بند کرکے ۷ روز آفتاب میں رکھیں کہ سب حل ہو کر ایک ہو جائیں پس صاف کرلیں۔

رنگ دینے والے پانیوں کا بیان

آبِ احمر: سرکہ انگوری ایک رطل، کسیس عمدہ چوتھائی رطل اس میں ڈال کر چند روز دھوپ میں رکھیں کہ دونوں اجزا آپس میں مل جائیں پس جس شئے کو چاہیں اس سرخ رنگ پانی سے تشقیہ اور تشویہ دیں۔

دیگر: سرکہ انگوری قدرے لیکر چوتھائی حصہ اس میں نوشادر ملائیں اور آگ پر تھوڑی دیر جوش دے کر صاف کریں اور نوشادر کے برابر زنگار ڈالیں اور پھر جوش دیں۔ ۲۔۳ جوش کے بعد پھر صاف کریں۔ پھر اس کی چوتھائی زعفران حدید ڈالیں اور ۲۔۳ جوش دے کر اوپر سے پانی رنگین منقطر کرلیں۔ اور جو فضلہ نیچے رہا ہو اس کو بھی منقطر تھوڑا تھوڑا ڈال کر خوب اچھی طرح کھرل کریں پھر قرع انبیق سے کشید کریں۔ پس جس شئے کو چاہیں اس سے کھرل کریں یا اور رنگ دیں۔

دیگر: لوہے کے برادہ کو چند بار نمک کے ساتھ کھرل کرکے پانی سے دھو دھو کر صاف کرلیں۔ پھر نیز اب انگوری سرکہ میں ڈال کر تیز دھوپ میں رکھ دیں۔ چند روز میں لوہا حل ہو کر سرکہ سرخ خون کی مانند ہو جائیگا۔ یہ بھی نسخوں کو رنگ دیتا ہے۔

دیگر ذات الرغوہ قلقند ایک جزو (قلقند سبز کسیس کو کہتے ہیں) انڈہ کی زردی ۲ جزو۔ دونوں کو باہم ملا کر لوہے کے برتن میں ڈالیں اور آگ پر رکھیں : تاکہ حرارت سے دونوں اشیا مل کر سیاہ ہو جاتیں۔ پھر آنچ دیں کہ انڈہ کی زردی سڑ جائے اور قلقند سرخ ہو جائے۔ پھر اسی قدر انڈا کی زردی ملا کر حل کریں اور شیشہ میں بند کر کے چاہ حل میں رکھ دیں۔ پہلے تو سخت پتھر کی مانند ہو جائیگا پھر نرم ہو کر رفتہ رفتہ حل ہو کر پانی کی مانند ہو جائیگا۔ یہ ایسا پانی ہے کہ اگر مٹی کو اس سے رنگ دیں تو رنگی جائے گی۔ ہر ایک دوا اس میں تشویہ کرنے سے کامل ہو جاتی ہے +

شنگرف میں رنگ کرنے والا پانی سجی دو حصہ، چونہ ان بجھا ایک حصہ۔ دونوں کو ملا کر خوب کھول کریں اور دس حصہ پانی اوپر ڈال کر ۳ روز دھوپ میں رکھیں پھر آگ پر اس قدر پکائیں کہ تین حصہ پانی سڑ جائے۔ اسکو مقطر کر کے پھر سجی اور چونہ پہلی مقدار کے برابر اس میں ڈالیں اور ۲۴ گھنٹہ دھوپ میں رکھیں اور پھر آگ پر پکا کر ۳ حصہ اور پانی جلا دیں تاکہ تین بار کے عمل سے ۹ حصہ پانی جل جائے اور ایک حصہ باقی رہ جائے۔ یہ نہایت تند اور تیز پانی ہوگا۔ پس ایک ڈھکن دار برتن میں نصف تک یہ پانی ڈالیں اور باریک کپڑے کی ڈھیلی پوٹلی میں گندھک باندھ کر اس پانی میں ڈبو رکھیں اور اوپر ڈھکن دے کر سخت دھوپ میں رکھ دیں۔ چند روز میں گندھک کا رنگ حل ہو کر پانی میں آجائے گا پانی سرخ ہو جائے گا۔ اس سرخ رنگ پانی سے اگر شنگرف کو جو یہ دیں تو وہ قائم اور صباغ ہو جائے گا۔ اگر پارہ یا جست کو جو یہ دیں تو وہ قائم النار ہو جائیں گے۔ اگر دھوپ تیز نہ ہو تو حمام علیا میں یا چاہ حل میں رکھیں یا آگ کی حرارت پر حل کریں۔

دہن حفرہ بیضہ یعنی انڈہ کی زردی کا تیل۔ کل دواؤں کو حل، غواص اور صباغ کرتا ہے۔ انڈہ کی زردی کو کڑچھی میں ڈال کر آگ پر رکھ دیں جب تاؤ لگے تب کسی بھاری چیز سے زردی کو دبا دیں۔ تیل اندر سے برآمد ہوگا۔ اگر زردی پر نوشادر کا سفوف چھڑک کر دبائیں تو روغن نسبتاً زیادہ نکلے گا۔

دیگر: انڈوں کو پانی میں ابال لیں اور چھیل کر اندر سے زردی نکال لیں اور بطریق پتال جنتر اس سے تیل نکال لیں۔

دیگر: زردی کو برتنوں کے اندر چاروں طرف لیپ کر دیں۔ پھر پتال جنتر سے تیل نکالیں۔

فائدہ۔ اگر نسدری میں نوشادر اور گندھک ملا کر تیل نکالیں تو یہ تیل اور بھی زیادہ قوی العمل ہوتا ہے
۵۱۱ انڈوں کی نسدری میں ۲ تولہ گندھک اور ایک تولہ نوشادر ملائیں۔

پانی جو زرنیخ اور فرار کو آگ پر قائم کرے

برادہ قلعی ایک جزو، پارہ معمولی ایک جزو، دونوں کو کھرل کریں کہ آپس میں ان کا ملغمہ ہو جائے پھر نمک کے ساتھ کھرل کر کے چند بار دھوئیں کہ سیاہی بالکل دور ہو جائے تب اس میں ایک تولہ پارہ کے جوہر ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں اور چاہ حل میں دفن کریں کہ حل ہو جائے۔ اگر اس میں ماء الحار نوشادر ملا کر کھرل کریں اور حل میں رکھیں تو اور بھی جلد حل ہو جائے گا۔ پس اس حل شدہ قرار سے زرنیخ اور فرار کو چوبہ دے کر کھرل کریں تو چند بار کے عمل سے دونوں قائم ہو جائیں گے۔

پانی جو زرنیخ اور پارہ کو قائم کرے

علاوہ ازیں ہر اڑنے والی چیز کو بھی قائم کرتا ہے قلعی لیکر اس کا کشتہ کریں کہ نہایت نرم اور عمدہ کشتہ ہو جائے تب اس کو انگوری سرکہ مقطر سے ۳ روز تک خوب اچھی طرح کھرل کریں کہ سرکہ میں حل ہو جائے پھر کوزہ سفالین میں رکھ کر ۳ روز تک تشویہ دیں۔ پھر کھرل کر کے فی رطل کشتہ از زیر پر ۹۔ اوقیہ پھٹکری ۲۔ اوقیہ گندھک سفید ملا کر کھرل کریں اور چینی کے برتن میں ڈال کر اوپر سرکہ انگوری تیز اس قدر ڈالیں کہ دوا سے چار انگل اوپر تک رہے۔ پس ۷ روز تک تیز دھوپ میں رکھیں اور ہر روز ایک دو بار ہلا دیا کریں۔ پھر آہستہ آہستہ صاف کریں اور قرع انبیق سے مقطر کریں۔

کانجی

یہ بھی ایک قسم کا تیز پانی ہے جو کیمیائی اعمال میں کام آتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے۔ چاولوں کو سرکہ ترش یا دھی کے پانی میں ڈال کر آگ میں اس قدر پکائیں کہ چاول پھٹ جائیں۔ پھر ان کو خوب اچھی طرح گھوٹ ڈالیں اور بوتل میں بھر کر ۴۰ روز دھوپ میں رکھیں۔ نہایت عمدہ تیز سرکہ قابل عمل کیمیائی مرکب ہو جائے گا۔

مختلف قسم کا خونِ تیرہ

خونِ تیرہ وہ عرق ہے جو ہر ایک اکسیری دوا کو امتزاج دیتا ہے۔ اسے غواص اور صباغ یعنی اندر دھنسنے والا اور رنگ دینے والا بناتا ہے۔ ہر ایک ناقص دوا کو کامل بنا دیتا ہے۔ مختلف قسم کے خونِ تیرہ ہیں۔ جمادی، نباتی اور حیوانی۔

۱۔ باکرہ عورت کا خونِ حیض بھی بہت سے حکماء کے نزدیک خونِ تیرہ حیوانی ہے

۲۔ بیر بہوٹی کا تیل جو سرخ رنگ کا ہوتا ہے نیز خونِ تیرہ حیوانی ہے۔

۳۔ انڈوں کا تیل بھی خونِ تیرہ حیوانی ہے۔

۴۔ کرم دانہ کا خون بھی خونِ تیرہ حیوانی ہے

۵۔ انسان یا حیوان کے فصد یا دیگر جسم کا خون بھی خونِ تیرہ ہے۔

۶۔ انسان کے بالوں کا تیل بھی خونِ تیرہ حیوانی ہے۔ اسکی مفصل کیفیت آئندہ درج ہوگی۔

۷۔ ہلدی کا تیل یا ہلدی کا عرق خونِ تیرہ نباتی ہے۔

۸۔ مجیٹھ کا تیل سرخ کا خونِ تیرہ نباتی ہے۔

۹۔ گھیکوار کا لعاب جو سرخ رنگ کا نکلتا ہے خونِ تیرہ نباتی ہے۔

۱۰۔ ڈھاک کے پھول اور پتے۔ مہندی کے پتے، گل مہندی۔ بیل پتر کا عرق تیز دیگر اسی قسم کا عرق جس کا رنگ سرخ ہو اور پختہ ہو خونِ تیرہ نباتی کہلاتا ہے۔ شیر کپاسی، شیرہ آکاس بیل بھی خونِ تیرہ نباتی ہے۔

۱۱۔ نوشادر کا تیل، گندھک کا تیل، سنکھیا کا تیل یہ سب خونِ تیرہ جمادی ہیں۔

۱۲۔ شورہ اور نوشادر وغیرہ کا مرکب تیل بھی خونِ تیرہ جمادی کہلاتا ہے۔

بعض مشہور اور مرکب خونِ تیرہ کے بنانے کی تراکیب درج کی جاتی ہیں۔

۱۳۔ خونِ تیرہ جمادی کا مشہور نسخہ جو حضرت ابو سفیان ثوری سے مروی ہے اور اکثر حکماء مغرب کا اس پر اتفاق ہے۔ انڈوں کے چھلکوں کا چونہ بنا ہوا جس کو اگر مٹھی میں بند کر کے پھونکیں تو نرم ہو جائے اور پسیج جاتے اور اس کے برابر نوشادر مصعد سرخ رنگ جو نمک اور کسیس یا برادہ حدید

کے ساتھ تصعید کیا گیا ہو اور فوراً محلول ہو جاتا ہو۔ دونوں کو ہم وزن ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں کہ
سحق کی شدت سے نرم ہو جائیں۔ پھر نوشادر کے وزن کے برابر جوان آدمی کے سر کے بال صاف کر کے
کترے ہوئے لیکر سرکہ تند یا سجی کے تیزاب میں کچھ عرصہ ڈبو دیں کہ قریب حل کے پہنچ جائیں تب ان
تینوں اجزا کو ملا کر اچھی طرح کھرل کریں کہ سب مل کر مثل کیچڑ کے سیاہ رنگ ہو جائیں۔ تب سب کو
ایک شیشی میں ڈال کر اوپر سے قدرے ماء الراس ڈال دیں۔ پھر شیشی کا منہ بند کر کے چاہ حل میں ڈال دیں
۳ یا ۴ ہفتہ میں سب کچھ حل ہو جائے گا اور خون کی مانند سرخ تیرگی مائل معلوم ہوگا۔ اگر بالوں کو
پہلے سے حل کر کے ڈالیں تو اور بھی عمدہ حل ہوگا۔ اگر میعاد مقررہ کے بعد بھی حل نہ ہو تو قرع انبیق کے
ذریعے بار بار حل کریں۔ چند بار کے تکرار سے حل ہو جائے گا اس کو **ماء الاعظم** بھی کہتے ہیں
اس کے بنانے میں اتنی باتوں کی احتیاط چاہئے کہ بالوں کو پہلے جدا حل کر لیں۔ تیزاب سجی یا تیزاب
کبریت میں عمدہ حل ہو جاتے ہیں۔ ترکیب یہ ہے کہ دھلے ہوئے بالوں کی جنڈیاں تیزاب میں ایک
منٹ میں تر کر کے سل پر رکھ کر ہتھوڑے سے کوٹیں۔ چند منٹ کی ضربوں سے بال مثل موم ہو جائیں گے
ان کی گولی بنا کر چینی کے پیالہ میں رکھ دیں۔ پھر دوسرے بالوں پر یہی عمل کریں۔ اس طرح سب
بالوں کو کوٹ کوٹ کر موم بناتے جائیں اور رکھتے جائیں۔ وہ سب کے سب تھوڑے عرصہ میں نرم
شہد کی مانند ہو جائیں گے جب ان کو نوشادر اور کلس مقشر انڈہ کے چھلکے کا چونہ) کے مرکب میں ملا کر
کھرل کریں اور جب مرہم کی مانند ہو جائیں تب چاہ حل میں دفن کریں (دوم) یہ کہ بار بار مقطر کر کے حل
صادق کر لیں تاکہ تمام ثفل حل ہو کر مقطر ہو جائے جتنی بار زیادہ مقطر کریں گے اتنا ہی زیادہ سرخ رنگ
ہوگا (سوم) چاہ حل میں رکھنے سے پہلے اجزا کو اس قدر کھرل کریں کہ موم کی مانند نرم ہو جائیں۔
بلکہ شہد کی مانند رواں ہو جائے (چہارم) خوب نیز کو جب مقطر کریں تو نرم آنچ دیں۔ کیونکہ تیز آنچ
سے اچھل اچھل کر تمام فضلہ بوتل میں آ جاتا ہے اور مقطر خراب ہو جاتا ہے (پنجم) مقطر کرنے پر
پہلے سفید پانی ٹپکے گا۔ اس کو الگ رکھیں۔ پھر سرخ پانی نکلے گا۔ اس کو بھی علیحدہ رکھیں پھر سیاہ
آنا شروع ہوگا اس کو بھی علیحدہ رکھیں۔ جو فضلہ باقی برتن میں بچ رہے اسکو کسی لوہے کے برتن میں
بند کر کے سخت تیز آنچ دیں۔ تاکہ وہ جل کر سفید راکھ ہو جائے اور اس سفید راکھ کرنے سے غرض
یہ ہے کہ فضلہ کا نمک بن جائے۔ پس تینوں پانیوں کو پھر فضلہ میں ڈال کر خوب سحق کریں اور ۲۴ گھنٹہ

بعد پھر پہلی طرح مقطر کر لیں اور تینوں قسم کے سفید، سرخ اور سیاہ پانیوں کو الگ الگ رکھیں جو فضلہ باقی بچ رہے اسکو پھر سخت آنچ سے پھونک کر اور سفید راکھ بنا کر پھر پانیوں سے کھرل کریں۔ اسی طرح بار بار کرتے جائیں حتیٰ کہ ثفل بالکل نہ رہے تب اس کو قابل استعمال سمجھیں۔

(۱۴) **خونِ تیرہ جمادی دیگر:** سرکہ انگوری سرخ اگرچہ خود بھی خون تیرہ گنا گیا ہے لیکن سیر بھر سرکہ میں ۲ ماشہ زعفران الحدید اور ۳ ماشہ کسیس سرخ ڈال کر خوب حل کریں اور چند بار مقطر کریں۔ بار بار کے مقطر کرنے سے جب ثفل نہ رہے تب اسکو قابل استعمال سمجھیں۔

(۱۵) دیگر: ایک بوتل کے دو حصے خالی رکھیں اور تیسرے حصہ میں شورہ کا تیزاب آدھ پاؤ ڈال کر آدمی کے سر کے بال صاف اور باریک کترے ہوئے اس میں ڈال دیں اور بوتل کا منہ کھول کر دھوپ میں رکھ دیں۔ بال اتنے ہوں کہ تیزاب میں ملے رہیں۔ تیزاب اس قدر زیادہ نہ ہو کہ وہ بالوں کو حل کر کے پانی کر دے۔ الغرض جب بال نرم حرارت یا دھوپ کی تیزی سے رفتہ رفتہ حل ہو جائیں تب اس میں زعفران الحدید تھوڑا تھوڑا ڈال دیں۔ جس کے پڑتے ہی قدرے جوش آ جائے گا اور زعفران حل ہو جائے گا۔ تب ۲۴ گھنٹے کے بعد اس کو مقطر کریں اور چند بار کے تقطیر رطب سے سب ثفل حل کر لیں۔

(۱۶) گیہوں کے دانوں کو قرع انبیق سے کشید کریں اور تینوں قسم کے رنگدار پانیوں کو الگ الگ رکھیں اور فضلہ کو جلا کر سفید راکھ کر لیں اور اس میں پانیوں کو پھر دے کر حل کریں اور پھر کشید کریں۔ اسی طرح چند بار کریں کہ ثفل باقی نہ رہے۔ اس وقت سرخ پانی کو حفاظت سے رکھیں۔ یہ کارآمد شے ہے۔

(۱۷) بطریق مذکورہ بالا شہد کا خون تیرہ بنائیں اور اسی طرح منی کا خون تیرہ بنایا جاتا ہے۔

(۱۸) اسی طرح فضلہ انسانی کا خون تیرہ بنایا جاتا ہے۔

(۱۹) شیر زقوم اور شیر مدار سے بھی اسی طرح خون بنایا جاتا ہے۔

(۲۰) ایک قسم کے تھوہر سے دودھ نکلتا ہے جس کا رنگ گلابی ہوتا ہے۔ وہ خود ایک قسم کا خون ہی کہلاتا ہے۔

(۲۱) ہر ایک تیل اور خصوصاً السی یا مال کنگنی یا تلوں کے تیل سے بطریق مذکورہ بالا کشید کر کے خون تیرہ بنائیں۔

(۲۲) آب ترنج اگر چند بار مقطر کریں تو یہ خون تیرہ بن جاتا ہے اور گندھک کو قائم کرتا ہے۔

(۲۳) **خون تیرہ جمادی:** چوران بچہ تازہ ایک من لے کر کسی کھلے برتن میں ڈالیں۔ اور اس پر ۴ من پانی ڈالیں اور ۲۴ گھنٹہ کے بعد آگ پر اس قدر پکائیں کہ پانی ایک من رہ جائے۔ لیں اسکو سرد کر کے صاف کریں۔ پھر آدھ من سجی کا نمک اس میں ملائیں اور ۲۴ گھنٹہ کے بعد آگ پر اس قدر پکائیں کہ پانی ۱۰ سیر رہ جائے۔ پھر اس میں ۵ سیر زرنیخ ورقی باریک پیس کر ڈال دیں جب وہ اچھی طرح حل ہو جائے تب آگ پر اس قدر پکائیں کہ نصف رہ جائے۔ پس یہ پانی... بحرارت نصف زیبق کو مار دیتا ہے

(۲۴) زعفران الحدید ۲ تولہ، نمک سجی ۲ تولہ، جوان آدمی کے سر کے بال، گندھک، زردی بیضہ مرغ ہر ایک ۲ تولہ۔ سب کو اچھی طرح کھرل کریں کہ ایک جان ہو جائیں۔ تب قرع انبیق سے کشید کر لیں اور بار بار مقطر کریں۔ سفید، سرخ اور سیاہ پانیوں کو الگ رکھتے جائیں اور کھوجڑ یعنی فضلہ آگ میں پھونک کے نمک کر لیا کریں۔ اس طرح چند مرتبہ کرنے سے تمام و کمال کھنچ آئے گا زعفران الحدید اس طرح بنائیں کہ برادہ فولاد ۴ تولہ، تیزاب گندھک ۲ اتولہ۔ ہر دو کو کھلی بوتل میں ملا دیں۔ دو ایک بار جوش آکر برادہ حل ہونا شروع ہوگا جس وقت برادہ حل ہو جائے اوپر سے تیزاب نتھار لیں نیچے فولاد رہ جائے گا جو زعفران الحدید بن جائیگا۔ اسے چند بار سادہ پانی سے دھو کر سکھا لیں۔

(۲۵) **صرف بالوں کا اکیلا تیل:** جوان عورت کے لمبے لمبے بال لیکر دھو کر صاف کریں اور نرم رسیاں بٹ لیں اور رسیوں کو بل دے کر دو تین بوتلوں میں بھر دیں۔ بوتلوں کے منہ میں تاروں کے گچھے لگائیں۔ تب ایک گھڑا لے کر اس کے پہلوؤں میں جتنی بوتلیں ہوں اتنے سوراخ کریں۔ سوراخ اتنے بڑے ہوں کہ بوتلوں کے منہ باہر نکلے رہیں۔ پس گھڑے کو بھٹی پر چڑھا کر بالوں والی سب بوتلوں کا منہ گھڑے کے اندر سے سوراخوں کے راہ باہر نکال دیں۔ اور ہر ایک کے منہ کے ساتھ دوسری بوتلیں لگا دیں۔ تب گھڑے کا منہ بند کر کے تلے تیز آگ جلائیں۔ لکڑیوں کی منڈھیاں یعنی جڑیں جلائیں۔ جیسے حلوائی بھٹی میں جلایا کرتے ہیں کیونکہ منڈھیوں کی آگ بہت تیز ہوا کرتی ہے۔ تھوڑے عرصہ میں آنچ کی تیزی سے بالوں کا تیل نکلے گا پہلے سفید عرق آئے گا۔ پھر سرخ پھر سیاہی مائل۔ سرخ عرق چلنا آنا شروع ہوگا، اسکو حفاظت سے الگ رکھیں۔ کیونکہ یہی عرق مطلوب ہے۔ اسی کو بالوں کا خالص تیل کہتے ہیں۔ اگر نوشادر کے جوہر اس میں حل و عقد کئے جائیں تو یہ محلول پانی پارہ کو فوراً ہی کشتہ کرتا ہے

تیزاب اعظم: سجی اور چونہ کا تیزاب بطریق معلومہ بار بار کر کے نکالیں کہ نہایت سرخ اور تیز تند ہو۔ پھر

اس کا نمک بنائیں۔ پھر دو اہی لڑکوں کا پیشاب جمع کر کے مقطر کریں اور ثفل کا نمک بنا کر مقطر میں داخل کر کے بار بار مقطر کریں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں کہ تمام حل ہو جائے۔ پس اسکو خشک کر کے اس کا بھی نمک بنا لیں۔ پھر نمک شیشہ لیکر برتن میں بند کر کے آگ میں مکلس کریں اور مکلس کو پانی میں گھول کر عقد کریں اور جما کر نمک بنا لیں۔ پس اسکو بھی الگ رکھیں پھر کل شورہ جس کو رہ پہ کہتے ہیں لے کر پانی میں گھول کر مقطر کر لیں اور آگ پر پکا کر نمک جما لیں۔ اسکو بھی الگ رکھیں اب ان چاروں نمکوں کو ملا کر باہم دونوں خوب کھرل کریں کہ ایک ذات ہو جائیں۔ پھر ہر ایک کے برابر شیر زرق ملائیں اور سب کو حل مقطر سے جو میں چوتھے حصہ کی کسیس زرد قلقصار ملا کر حل کی ہوئی ہو تسقیہ دیں یعنی سرکہ ڈال کر کھرل کریں اور جب سرکہ جذب ہونے کے قریب ہو تب آگ پر رکھ کر جذب کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ یہ مرکب متشمع ہو جائے یعنی آگ پر بہنے لگے۔ تب اس کو شیشی میں بند کر کے چاہ حل میں دفن کر کے حل کریں اور محلول کو عقد کر لیں۔ پھر اس کے برابر نوشادر محلول سرخ ملا کر کھرل کریں۔ حتیٰ کہ دوا خشک ہو جائے پھر اسکو حل کر کے مقطر کریں اور بوتل میں بھر کر نگاہ رکھیں پھر اس محلول پانی کے ۷ حصے کر کے ایک حصہ کو مقطر کر لیں اور مقطر میں دوسرا حصہ ملا کر پھر مقطر کریں۔ اسی طرح سات بار مقطر کریں۔ آٹھویں مرتبہ اکیلا اس عرق کو مقطر کر لیں۔ پھر جتنا یہ عرق ہو اسکے برابر شورہ قائم ملا کر حل کر کے ایک بار مقطر کر لیں۔ پھر اس مقطر سے دو حصہ اور بیاض البیض مقطر سے انڈہ کی سفیدی مقطر شدہ ایک جزو ملا کر باہم اچھی طرح حل کریں اور ایک بار مقطر کر لیں۔ پھر اس مقطر سے ایک حصہ اور صفرۃ البیض مقطر انڈوں کی زردی مقطر سے نیم جز اور بالوں کے سوختہ عرق سے نیم جز ملا کر باہم کھرل کریں اور ایک ہفتہ لید میں دفن کر کے حل کریں اور مقطر کر لیں پھر خون کی سرخی نیم جز اس میں ملا کر ایک ہفتہ رہنے دیں اور حل شدہ کو مقطر کر لیں یہ نہایت کار آمد اور عجیب پانی ہے سب اشیا کو محلول کرتا ہے اور روحی اشیا کو قائم کرتا ہے۔ پارہ، گندھک، زرنیخ اور نوشادر وغیرہ سب اس میں قائم ہو جاتے ہیں۔ اگر روحی اشیا کو بار بار حل و عقد کریں تو طرح کا درجہ بڑھ جاتا ہے۔

<u>ایسیٹک ایسڈ</u>: یہ ایک سفید رنگ کا انگریزی تیزاب ہے۔ جس کا ذائقہ نہایت ترش ہوتا ہے۔ بوتلوں کے اندر بند رہتا ہے۔ سفید قلمی قند کی صورت کا ہوتا ہے۔ اگر ہوا میں رکھا جائے تو فوراً پانی ہو جاتا ہے۔ اگر اس کے ساتھ گندھک کو کچھ عرصہ کھرل کیا جائے تو گندھک کا احتراق زائل ہو جاتا ہے یعنی

دھاتوں پر ڈالنے سے ان کو نہ سیاہ کرتا ہے نہ کھاتا ہے۔ اس حالت میں گندھک کی زردی کو ظاہر سفیدی سے بدل جاتی ہے یعنی گندھک کا رنگ سفیدی نما ہو جاتا ہے مگر چاندی پر ڈالنے سے اسکو پختہ رنگ کر دیتی ہے۔ گو رنگ بہت خفیف ہوتا ہے لیکن جلتا ہوتا ہے وہ پختہ اور چکنا ہوتا ہے

کاسٹک سوڈا: یہ بھی ایک قسم کا انگریزی کھار ہے جو ہوا سے محفوظ بند رکھا جاتا ہے کیونکہ ایلی اسپن کی مانند یہ بھی ہوا سے پانی ہونا شروع ہو جاتا ہے۔ اسکو گرم پانی میں حل کر لیتے ہیں یا سرد پانی میں ڈال کر آگ پر رکھ دیتے ہیں تو حرارت سے پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ اگر اس محلول میں گندھک ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں تو گندھک کی تمام رنگت کٹ کر سوڈا کا پانی سرخ خون کی مانند ہو جائے گا اور گندھک سفیدی مائل بے رنگ ہو جائے گی۔ یہ نمکین پانی پارہ کو عقد اور شنگرف کو خواص و صباغ کرتا ہے۔

چھوڑ اور گوڑ کھسم

علم کیمیا کی اصطلاح میں چھوڑ اس دوا کو کہتے ہیں جو کسی شئے کو لگانے سے کھول دے یا اس کو تیل کر دے۔ اور گوڑ کھسم لوطیا دبہ کو کہتے ہیں۔ کیونکہ تانبا اگر کشتہ بن جائے تو یہ ہر ایک شئے کا چھوڑ بن جاتا ہے۔ اسی لئے نیلا تھوتھا بھی اگر دبہ ہو جائے تو یہ بھی ہر ایک شئے کا چھوڑ بن جاتا ہے یعنی اس کو کھول کر تیل کر دیتا ہے۔ ہم دونوں چیزوں کے چند نسخے درج کرتے ہیں۔

نسخہ چھوڑ: سجی گلابی عمدہ ۳ پاؤ، پانی سوا سیر، چونہ ان بجھ سوا سیر، پانی ۲ سیر۔ دونوں اشیا کو علیحدہ علیحدہ دو پتھر یا چینی کے برتنوں میں بھگو دیں اور ہر روز ۳ بار ہلا دیا کریں۔ ۳ روز کے بعد اس کا مقطر لے لیں اور دونوں پانیوں کو ملا دیں۔ پھر شورہ سہاگہ، نوشادر، ڈھاک کی جڑ کے چھلکوں کی راکھ ہر ایک آدھ پاؤ، سم الفار سفید اگر مل سکے تو ۲ تولہ۔ سب کو سفوف کر کے اس مرکب پانی میں بھگو دیں اور ان سب اشیا والے پانی کو کورے اور پتے گھڑے میں ڈال کر کسی برتن میں رکھ دیں اور ایسی جگہ رکھیں کہ دن کو دھوپ اور رات کو شبنم کھایا کرے۔ پس دو ایک روز کے بعد جوہر سفید قلمی شورہ کی مانند مٹکے کے اندر سے پھوٹ پھوٹ کر مٹکے کے چاروں طرف لگتے جائیں گے۔ ان کو چھوڑ اکر الگ رکھتے جائیں جو پانی پیندے کے راہ ٹپک کر نیچلے برتن میں گرے گا اس کو اٹھا کر پھر اوپر سے ڈال دیا کریں۔ پس

یہ جوہر اگر کام النار شنگرف میں دیگر کسی مناسب پانی سے کھرل کریں تو شنگرف کو کھول کر تیل کر دیگا۔ نیز اور کئی جگہ بھی کام آتا ہے۔

دیگر: اگر کاشک سوڈا پانی میں حل کر کے اس میں سجی ڈبو کر باہر رکھ دیں تو چند لمحہ میں تمام سجی حل ہو کر تیل ہو جائیگی۔

دیگر: کھ یعنی ناخن پر یا آگ میں جلا کر راکھ کر لیں اور پانی میں حل کر کے اس میں سجی ڈال دیں تو وہ حل ہو کر تیل ہو جائیگی۔

دیگر: قریہ بوٹی، مولی کا عرق آدھ پاؤ نکالیں۔ پھر ایک برتن میں ایک تولہ سم الفار سفید کی ڈلی رکھ کر نیچے اوپر ۲ تولہ سجی کا سفید سفوف دیکر عرق مذکور کا چوبہ دیں۔ جب تمام عرق جذب ہو جائیگا تو اندر سم الفار مومیا ہو جائیگا۔ یہ ہر ایک شے کا چھوڑ ہے جس شے میں رتی فی تولہ کے حساب سے کھرل کر کے تیل نکالیں۔

دیگر: شورہ اور نمک دونوں برابر لیکر کھرل کریں اور گندھک کا تیزاب تھوڑا ڈال کر آگ پر رکھیں جب جوش آچکے تب آتشی شیشی میں ڈال کر نرم آگ پر پکائیں۔ سرد کر کے نکالیں سفید برف کی مانند ڈلی نکلیگی۔ یہ بھی ہر ایک شے کا چھوڑ ہے۔

دیگر: جست کا کشتہ کریں یعنی جست کو کڑاہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ جب پگھل جائے تب برگد یا مدار کی لکڑی پھرا پھرا کر کشتہ کر لیں۔ پھر گندھک کا تیزاب اس قدر ڈالیں کہ اوپر تک تیر جائے۔ جب وہ جذب ہو جائے تب اور تیزاب ڈالیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔ پھر اسکو حفاظت سے رکھیں۔ یہ بھی ہر ایک شے کا چھوڑ ہے۔

دیگر: نمک، نوشادر، شورہ، پھٹکری، چاروں اشیا ہم وزن لیکر خوب کھرل کریں اور گندھک کا تیزاب ڈال کر رکھ دیں۔ جب جوش آچکے تب آتشی شیشی میں بھر کر آگ پر پکائیں سرد کر کے ٹکیہ نکالیں جو برف کی مانند سفید ہوگی۔

دیگر: ایک تولہ تانبا روپیہ کے برابر گول پترا بنالیں۔ پھر سوا دو تولہ ہڑتال ورقی باریک پیس کر بذریعہ پانی دو ٹکیہ بنا کر درمیان پترا رکھ کر پاؤ بھر نمک کے دبو میں دیگر کلیہ کا منہ بند کر کے ۵ سیر کی آگ دیں تانبا سیاہ کا کشتہ ہوگا جو چمکدار ہوگا اور وزن میں کسی قدر زیادہ ہو گیا ہوگا۔ اس میں دو چند نوشادر

ملا کر تھوڑے پانی دیکر اس قدر باریک رگڑلیں کہ بالائی کی طرح ہو جائے تب گولہ بنا کر رکھیں۔ چند روز بعد اس میں سے سرخی مائل دانے سے پھوٹ پھوٹ کر نکلیں گے۔ جس طرح کسی کے بدن پر پھوڑے نکلا کرتے ہیں۔ تب چینی کے پیالہ میں رکھ کر سہ چند نوشادر کا تیل ڈال دیں۔ جب یہ تیل خشک ہو جائے تو تیار سمجھیں۔ نوشادر کا تیل ہوائی ہونا چاہئے۔

نیلا تھوتھا سفید کرنا۔ ستیاناسی کے پھولوں کا نگدہ ۲ تولہ میں ایک تولہ نیلا تھوتھا دیکر گل حکمت کر کے اس قدر آگ دیں کہ ستیاناسی کا نگدہ جلے اور نیلا تھوتھا کو آگ نہ لگے۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔ آنچ دینے کا عمدہ طریقہ یہ ہے کہ نگدہ کو جو کی روٹی میں دے کر توا پر پکائیں اور گرم روٹی کو ڈھک کر رکھیں جب وہ ٹھنڈی ہو جائے تب اندر سے طوطیا نکال کر دوبارہ اسی طرح کریں۔ یہ عمل تین بار کریں۔

دیگر: نیلا تھوتھا ثابت ڈلی ایک پیالہ میں رکھ کر اوپر ستیاناسی کا زرد دودھ چو کر اس قدر ڈالیں کہ ڈلی تر بتر ہو جائے۔ تب اس کو سوکھنے دیں۔ جب سوکھ جائے تب دوبارہ اسی طرح کریں۔ یہ عمل ۲۱ مرتبہ کریں۔

دیگر: نیلا تھوتھا ثابت ڈلی چینی کے برتن میں رکھ کر شورہ اور نمک کا مرکب تیزاب اوپر اس قدر ڈالیں کہ ڈلی چھپ جائے۔ تب دھوپ تیز یا نرم آگ پر تیزاب خشک کر دیں۔

دیگر: نیلا تھوتھا ۱ تولہ تیزاب گندھک سے خمیر کر لیں پھر ایک تولہ دارچکنا ملا کر ٹکیہ بنا لیں ۵ تولہ تیزاب شورہ اوپر دیکر نرم آگ پر پکائیں۔

چھوڑ عمدہ: نمک آدھا پاؤ گھیکوار کے لعاب سے کھرل کر کے کلیا میں بند کر کے سیر بھر آگ دیں۔ اس طرح یہاں تک آنچ دیں کہ آگ پر رکھنے سے نمک کا رنگ تغیر نہ ہو اور وزن کم نہ ہو۔ اس کو الگ رکھیں۔ پھر شورہ ۱ جز پھٹکری آدھ جزو، سہاگہ ایک جز۔ ہر سہ اشیا کو باہم کھرل کریں اور دو حصہ کر لیں۔ ایک حصہ کو دو سکوروں میں بند کر کے اوپر سیر بھر تیز گرم کھوبلی ڈال دیں۔ سرد کر کے نکالیں۔ جتنا وزن کم ہو گیا ہو اتنی دوا اور ملا کر اسی طرح آنچ دیں۔ یہ عمل اسی طرح کرتے جائیں حتی کہ وزن کم ہونا بند ہو جائے۔ تب اس میں شورہ اور نمک دونوں برابر ملا کر گندھک کے تیزاب میں پکائیں۔ سفید برف اور نہایت تیز چھوڑ بن جائیگا۔

ایک اور عمدہ چھوڑ: نمک، نوشادر، پھٹکری، شورہ، نیلا تھوتھا، سم الفار، ایسٹیک ایسڈ، سوڈا کاسٹک، دارچکنا، کوزہ مصری۔ کل اجزا ہم وزن ملا کر خوب کھرل کریں۔ اور شورہ کا تیزاب ڈال کر آگ پر پکائیں۔ جب یہ تیزاب جذب ہو جائے تب دوبارہ نمک کا تیزاب ڈال کر آگ پر پھر پکائیں اور

تیسری دفعہ گندھک کا تیزاب ڈال کر اسی طرح کریں۔ چوتھی مرتبہ لے کر امونیا فوریٹ یعنی نوشادر کا تیزاب ڈال کر اسی طرح آنچ دیں پس چھوڑ تیار ہے۔ یہ اعلیٰ درجہ کا چھوڑ ہے۔ صعدی اور اسراری راز ہے۔ ہر شے کا تیل کرتا ہے اور حل کر دیتا ہے۔

نیلا تھوتھا بنانا: نیم و بکائن کے نئے اور نرم پتے ۵ تولہ لیکر گھوٹیں اور نگدہ بنا کر درمیان میں ۲ تولہ نیلا تھوتھا دے کر گل حکمت کرکے ایک سیر کی آگ دیں۔

دیگر: طوطیا کو نہرہ گاؤ میں ۳ روز کھرل کریں۔ ملائم حل ہو کر مسکہ ہو جائیگا اور چھوڑ کا کام دے گا۔

نیلا تھوتھا موم کرنا: تارامیرا کا تیل پاؤ بھر، برگِ حنا خشک آدھ پاؤ دونوں اچھا ملا کر آگ پر رکھیں اس میں ہیا ۱۰ تولہ نیلا تھوتھا ڈال کر معتدل آگ پر چار پہر پکائیں۔ وہ سرخ اور موم یا ہو جائیگا۔

گھوڑ بھسم: بیضہ مرغ کے چھلکے جھلی دور کرکے خوب باریک کوٹیں اور خیسو لیموں میں سحق کرکے نوشادر کی ثابت ڈلی پر لیپ کر دیں اور تین چار روز تیز دھوپ میں رکھیں چونہ ہو جائے گا پھر اس پیوند شدہ نوشادر کو عرق لیموں سے کھرل کرکے پھٹکری کی ڈلی پر لیپ کر دیں اور ۳-۴ روز پھر دھوپ میں رکھ دیں یہ بھی چونہ ہو جائے گی۔ پھر اسکو عرق لیموں سے کھرل کرکے طوطیا کی ڈلی پر لیپ کر دیں اور ۳-۴ روز دھوپ میں رکھ دیں۔ یہ بھی سفید چونہ ہو جائیگا۔ پس یہی گھوڑ بھسم ہے جو ہر ایک شے کا تیل کرتی ہے اور ہر ایک شے کو کھولتی ہے۔

دیگر: طوطیا سبز کی ایک ڈلی ۲۱ بار آگ میں گرم کرکے روغن زیتون میں بجھا دیں۔ پھر ۲ تولہ نہرہ مادہ گاؤ میں ماشہ بھر نمک سینہ کھوٹ کر ہمراہ تولہ بھر طوطیا مدبر کرکے خالی بیضہ کرکٹ نا سرخ میں بھریں اور دوسرا خول اوپر دے کر گل حکمت کریں اور آدھ سیر دھان کی بھوسی میں بند مقام پر آگ دیں۔ اسی طرح ۱۲ انڈوں میں عمل کریں۔ ہر بار نمک اور نہرہ گاؤ جدید لیا کریں۔ طوطیا سفید بازن تیار ہوگا اور ہر شے کا چھوڑ بنے گا۔

پھونک دھات کی اصلاح

پھونک کے اسباب

دھات کئی طرح سے پھونک ہو جایا کرتی ہے۔ ایک تو کسی ناموافق دھات کے مل جانے سے جیسے قلعی کی بو سے چاندی اور تانبا پھونک ہو جاتے ہیں یا پارہ کی آمیزش سے ہر ایک دھات بھربھری ہو جاتی ہے یا جست، اسرب اور مردار سنگ کی بو سے سونا خراب ہو جاتا ہے (دوم) کسی سخت خشک دوا یا تیزاب کی تاثیر سے رطوبت تو یہ جذب ہو کر دھات اپنی اصلی نرمی سے دور ہو جاتی ہے۔ چنانچہ اکسیر کی طرح کرنے سے جو دھات پھونک ہو جاتی ہے وہ اسی قبیل سے ہے جس کا سبب یہ ہوا کرتا ہے کہ یا تو دوا میں سخت خشکی یا تیزابی مادہ موجود ہے یا مقدار سے زیادہ پڑ گئی ہے یا دھات کو اچھی طرح چرخ نہیں آیا اور اس وقت دوا طرح کر دی گئی ہے۔ اس لئے وہ تمام اس میں سرایت نہیں کر سکی (سوم) سنکھیا یا ہڑتال یا گندھک کا ست یا کچا جزو رہ جانے سے کبھی ایسا جزو کوٹلوں میں موجود ہوتا ہے اور کبھی خود کٹھالی کے اندر لگا ہوا ہوتا ہے جس کی بو سے دھات پھونک ہو جاتی ہے (چہارم) کبھی دھونکنی وغیرہ میں گندھک کی بو رہ جاتی ہے اور جسد کو پھونک کر دیتی ہے (پنجم) بعض درختوں کے کوئلہ میں۔۔۔

علاج

ہر قسم کے پھونک کا علاج اس کا سبب جاننے پر موقوف ہے بعض وقت تو صرف چرخ دے دیتے پھونک دور ہو جاتا ہے اور بعض وقت مختلف دواؤں کے ڈالنے سے کام نکلتا ہے چنانچہ ذیل میں چند ایسے نسخے لکھے جاتے ہیں جن کے ذریعہ ہر قسم کا پھونک درست ہو سکتا ہے۔

(١) گھوڑے کے ناخن کی راکھ اور شکر سرخ پانی میں گھول دیں اور اس میں دھات کو بجھا دیں۔

(٢) گھوڑے کے سم کا تیل نکال کر اس میں بجھا دیں (تیل پتال جنتر سے نکل آیا کرتا ہے)

(٣) انڈہ کی سفیدی اور گھوڑے کے ناخن کا تیل ملا کر بجھا دیں زیادہ قوی العمل ہو جاتا ہے۔ اگر تیل موجود نہ ہو تو صرف ناخن کے چند ٹکڑے ڈالنے سے درست ہو جاتا ہے۔

(٤) عصارہ ولایت سرخ درخت انبہ کو لے کر اس میں چند بار بجھا دیں۔ جتنا پھونک زیادہ ہوگا اتنا زیادہ بجھا دینا ہوگا۔

(۵) حل نیم کے عرق میں بجھانے سے لوہا بھی قلعی کی مانند نرم ہو جاتا ہے۔
(۶) بوٹی کلیر کثین دھاری ہیں۔ ۲۰ یا ۲۱ بار بجھانے سے جرمن سلور نک قلعی کی مانند نرم ہو جاتی ہے
(۷) روغن ملین: برادہ دندان فیل، گھوڑے کا ناخن، بھینس اور بکری کا سینگ سب برابر ملا کر برادہ کریں۔ اور پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ اس میں بجھا دینے سے ہر قسم کا پھونک دیر ہو جاتا ہے۔ مجرب ہے۔
(۸) زعفران کی چند تاریں ڈالنے سے (۹) رسکپور تھوڑا ڈالنے سے (۱۰) شورہ کی پھٹکیاں دینے سے
(۱۱) روغن نوشادر، خرمہرہ سوختہ، سم اسپ، برادہ دندان فیل، نوشادر ہر ایک ۵ تولہ سب کو ملا کر سحق بلیغ کریں کہ سرمہ کی مانند ہو جائیں۔ پھر کلیا میں بند کر کے گل حکمت کریں اور ۵ سیر کنڈوں میں آگ دیں۔ پھر اس سوختہ کو نمناک جگہ جہاں ہر وقت تری رہتی ہو چینی کے پیالہ میں ڈال کر کھلا رکھ دیں کچھ مدت میں رفتہ رفتہ تیل ہو جائے گا۔ اس تیل میں ہر ایک شے نرم ہو جاتی ہے۔
(۱۲) مرغ کے انڈے کی سفیدی اس قدر پھینٹیں کہ اس میں جھاگ اٹھ آئے تب اس میں نمک لاہوری، سفید نوشادر اور یشب یمانی سب برابر ملا کر کھرل کریں۔ اس میں سخت سے سخت دھات بجھانے سے نرم ہو جاتی ہے۔
(۱۳) عرق ملین۔ مولی تازہ، بکری کا سینگ، بکری کا کھر گھوڑے کا کھر آدمی کے سر کے بال سب ہم وزن اور سب کے برابر شہد ملا کر قرع انبیق سے عرق نکالیں۔ اس میں ہر ایک شے نرم ہو جاتی ہے۔
(۱۴) ہر قسم کے لعاب اور روغنوں میں بہت بار غوطہ دینے سے نرمی آجاتی ہے مثلاً لعاب اسپغول۔ لعاب بہیدانہ یا لسوڑہ کا لعاب۔ گائے کا گھی یا روغن زرد بھی اس کام کیلئے زیادہ فائدہ مند پایا گیا ہے۔
(۱۵) اگر کسی شے میں بجھانے یا غوطہ دینے سے سختی دور نہ ہو تو اس کا آخری اور نہایت موثر مجرب علاج یہ ہے کہ چاندی کو سکہ دے کر سودہ کر لیں جس کا مفصل بیان چھاری کے عمل میں لکھا جا چکا ہے

ے بوٹی بیاسہ بجھول اسکو بلیر دھی اور نرہ بھی کہتے ہیں۔ یہ ایک عجیب قسم کی بے شاخوں کی بوٹی ہے جو درختوں پہ چڑھتی ہے تنہ میں گرہیں زنجیر کی طرح ہوتی ہیں۔ گرہ کے اوپر چھوٹی اور سخت پتی ہوتی ہے۔ یہ کئی قسم کی ہوتی ہے۔ تہ دھاری، چودھاری، پنج دھاری۔ مگر اس عمل کے لئے صرف تر دھاری درکار ہے۔ اس بوٹی کا سنو تیزاور ترش ہوتا ہے بعض اس سے اچار بناتے ہیں۔ اسکو پشتو میں پمنک کہتے ہیں۔

اور سونے کو تیزاب فاروقی میں گلا کر تہ نشین کر لیں جو سونا تہ نشین ہو اسکو چرخ دے لیں۔ ان دونوں طریقوں سے چاندی اور سونا خالص نکل آتا ہے اور جو ملاوٹ ہوتی ہے وہ سب نکل جاتی ہے۔

سمٹاؤ پیدا کرنا

اکثر ایسا بھی ہوتا ہے کہ تانبا اور چاندی رنگا جاتا ہے لیکن اس میں حجم نہیں ہوتا یعنی ڈھلاک اور سمیٹ سونے کے برابر نہیں ہوتا۔ اس لئے اسکو مبصر سونا نہیں کہتے۔ کیونکہ سونا اسی صورت میں کہا جائیگا جب اس کی ڈھال گال کس اور ڈھلاک سونے کی سی ہو۔ ڈھلاک کی کمی کی وجہ یہ ہے کہ چاندی یا تانبے کی دھات کے ذرات بہت نزدیک اور آپس میں پیوست نہیں ہوتے بلکہ متخلخل اور فاصلہ پر ہوتے ہیں۔ اسی خلا کی وجہ سے ہلکاپن ہوتا ہے پس سمیٹ پیدا کرنے کے لئے یہ ضروری ہے کہ خلا کو بھر دیا جائے یا ذرات کو گھٹا دیا جاتے۔ پس ان دونوں صورتوں میں سے کسی ایک صورت کو پیدا کر دینے سے سمیٹ پیدا ہو جاتا ہے۔ ذرات کو باہم منطبق کر کے سمیٹ پیدا کرنے کا کلی اصول یہ ہے کہ شے کو متواتر چرخ دیئے جائیں۔ ہر ایک چرخ میں ذرات گھٹتے جائیں گے اور آخر کار گھٹتے گھٹتے سمیٹ مناسب پیدا کر لیں گے۔ ذرات کے خلا کو پھر سمیٹ پیدا کرنے کے لئے ایسی دوا کی ضرورت پڑتی ہے جو دھات کے ذرات کے خلا میں گھس کر ڈھلاک پیدا کر دے۔ بار بار چرخ دے کر بہت تردد کے بعد سمیٹ پیدا کرنے کی نسبت بعض ایسی دوائیں بھی ہیں کہ طرح کرنے پر ایک یا دو چرخوں میں ہی سمیٹ پیدا ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ہم ذیل میں چند نسخے درج کرتے ہیں۔

(۱) ایک تولہ سیماب کو ۳ روز آب حنظل میں کھرل کریں۔ پھر اسکے برابر سم الفار سفید ڈال کر عرق لیموں سے ایک پہر کھرل کریں۔ پھر تانبے کے سنپٹ میں بند کر کے ایک سیر بخہ اوپلوں کی آگ دیں۔ سیماب چمک کر بیٹھ جائے گا۔ رتی تولہ پر طرح کریں۔ مس اور نقرہ کا حجم اور وزن زیادہ ہوئے گا۔

(۲) جست و پارہ ہر ایک ایک تولہ چلبیہ کر کے گرہ کر لیں۔ پھر ۵ تولہ جست کا کشتہ سہاگنہ کی ٹکڑی پھر اکر کر لیں۔ تب ایک کٹھالی میں ایک تولہ جست اور ایک تولہ نوشادر ملا کر آگ پر رکھیں جب نوشادر تیل ہو جائے تب جست پارہ کی گرہ اس میں ڈال دیں جب تیل سوکھنے کو ہو تو اور ڈال

دیا کریں۔ اسی طرح چار پہر تک پکائیں تو اکسیر تیار ہے۔ رتی تولہ پر طرح کریں۔ جسم درست ہو جائے گا۔

(۳) پارہ، سہاگہ، سنکھیا، کسیس سفید ہر ایک برابر وزن لیکر کھرل کریں۔ پھر کیلہ کی پھلی ملا کر کھرل کر کے تانبے کے سپیٹ میں بند کر کے سیر بھر کی آگ دیں پارہ اوپر جا لگے گا۔ رتی تولہ پر طرح کریں جسم درست ہو جائے گا۔

(۴) کڑھائی میں فولاد کے چند ٹکڑے پاس پاس رکھ کر آگ پر دھونکیں۔ جب آنچ کی تیزی سے فولاد گرم ہو کر نرم ہونے کو ہو تب گندھک کی چٹکیاں دیں۔ فولاد چرخ کھا جائیگا۔ اس پر گندھک ڈالتے جائیں فولاد سے دو چند گندھک خرچ کر دیں فولاد تیار ہو جائے گا۔ رتی تولہ پر طرح کریں۔ مجرب ہے۔

(۵) فولاد کو ہرتال کے ذریعہ چرخ دیں۔ اس قدر چرخ دیں کہ قلعی کی ڈھال پیدا آجائے۔ اور یہ بات کئی بار چرخ دینے سے حاصل ہوتی ہے۔ پھر اس فولاد کو رتی یا ۲ رتی تولہ پر طرح کریں۔

تانبڑی دور کرنے کا طریقہ

تانبے کو اگر سفید اور سرخ رنگا جائے اور چرخ دینے پر اس پر تانبڑی آجائے تو یہ اس امر کی دلیل ہے کہ دوا پوری قائم الحال نہیں یا پوری غواص نہیں یا دوا کے اندر کا پارہ قائم نہیں ہوا۔ ایسی دوا کو اور پکانا چاہئے تاکہ دوا یا اس کا پارہ پوری طرح قائم ہو جائے۔ پارہ قائم کرنے کے لئے سب سے اچھی ترکیب یہ ہوا کرتی ہے کہ جس دوا نے اس کو پہلے نیم قائم کیا تھا اسی دوا کے ساتھ بار بار کھرل کر کے آگ پر پکاتے جانا چاہئے۔ پارہ کو قائم کرنے والی عام دوائیں یہ ہیں: تیزاب گندھک، عرق کیلہ، عرق تیل، عرق بکم چھکنی سفید پھول، روغن زیتون، روغن بیدانجیر، صابن محلول، سجی چونہ کا تیزاب، عرق برگ کنگھی وغیرہ وغیرہ چند ایک نسخے جن کے ذریعہ تانبڑی دور ہو جاتی ہے لکھے جاتے ہیں۔

(۱) پھٹکری کا تیل اس مطلب کے لئے بڑا موثر ہے جو پھٹکری کے باب میں مشرح درج ہے۔ ا[illegible] وہاں دیکھئے۔

(۲) فضلہ انسانی کا تیل یعنی پاخانہ کا تیل ڈالنے سے تانبڑی آنا بند ہو جاتی ہے۔

(۳) ایک تولہ سیماب ایک بیضہ مرغ میں باریک سوراخ کے راہ بھریں۔ انڈے کے روزن کو چھڑیا کھڑیا مٹی سے خوب بند کر کے ۱ سیر چونہ آب نارسیدہ میں رکھ کر پانی ڈال دیں جب چونہ پک کر

سرد ہو جائے انڈہ اندر سے نکال کر اس کے اندر سے پارہ نکال لیں اور دوسرے انڈہ میں رکھ کر اور ۴ سیر چونہ تازہ آب نار سیدہ ڈال کر پھر پانی ڈالیں۔ پھر تیسرے انڈہ میں اسی طرح کریں۔ اس طرح چار بار کریں پھر سرخ مرچ کے پودوں کے پتوں کے نغدہ میں جو وزن میں ۱۰ تولہ ہو رکھ کر ایک بالشت دھان کی بھوسی میں رکھ کر آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں۔ قائم النار پارہ نکلے گا۔ اسکے چوتھائی وزن قلعی میں ملا کر بیچ گیلہ میں رکھ کر دو سیر آگ دیں۔ کھیل ہو کر نکلے گا۔ اگر اور اچھا بنانا ہو تو پیٹھہ یا زمین قند میں رکھ کر ۵ سیر کی آگ دیں۔ شگفتہ ہو کر نکلے گا۔ رتی تولہ پر طرح کریں۔

(۴) شنگرف کی ایک تولہ ڈلی پہلے ماخذ برادہ چاندی بذریعہ سفیدی بیضہ لیپ کریں اور ۱۰ تولہ خشک برادہ نیچے اوپر دے کر کوٹھالی میں بند کر کے پہلی آگ آدھ پاؤ کی۔ دوسری پاؤ کی تیسری آدھ سیر کی۔ چوتھی دو سیر کی دیں۔ تب کوٹھالی کھول کر شنگرف کی ڈلی نکالیں جو سیاہ نکلے گی سرمہ کی مانند اس میں چمکیں چمکیں گی۔ اس شنگرف کو مارلیات دیگر چرخ دیں۔ قائم النار پارہ سیاہ رنگ برآمد ہوگا۔ اس کو سرخ عمل میں رتی تولہ پر طرح کریں۔

(۵) ہیرا ہینگ عمدہ درجہ اول آدھ پاؤ لا کر انجیر کے دودھ سے گوندھ کر ڈھکن دار بوتہ بنالیں اس میں تولہ پارہ ڈال کر بوتہ کا منہ بند کر دیں۔ پھر چرچٹہ کے بیجوں کا آٹا آدھ سیر انجیر کے دودھ سے گوندھ کر اسکو ہینگ کی کوٹھالی پر چڑھا دیں۔ پھر اوپر کھریا مٹی کا پتلا لیپ کر کے سکھا لیں اور پر چھاپیں سے بچا کر ۳ سیر یا چک صحرائی کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں۔ پارہ شگفتہ ہو کر نکلے گا۔ رتی تولہ پر طرح کریں۔

کیمیائی اعمال کے متعلق چند مفید ہدایات

ذیل کی ہدایتیں اس فن کے شائقین کے لئے بہت ضروری ہیں۔ لہٰذا ان کو غور سے مطالعہ کریں اور ان پر کاربند ہوں۔

(۱) نسخہ کے اجزا اعلیٰ قسم کے تازہ اور نئے ہوں۔ پرانے خراب ناقص اور گھٹیا نہ ہوں۔ اور نہ ہی مصنوعی ہوں۔

(۲) ہر جز کو صاف کر لینا چاہئے۔ صفائی کی ترکیبیں علیحدہ علیحدہ درج کی گئی ہیں۔

(۳) آلات کیمیائی عمدہ اور صاف ستھرے ہونے چاہئیں۔ مثلاً کھرل سنگ سماق یا کسی دوسرے

سخت پتھر کا ہو تاکہ گھس کر اجزا میں نہ ملنے پائے۔ دوا بھگونے کے برتن کانچ یا چینی یا چکنے پتھر کے ہوں۔ مقطر کرنے کا القرع الانبیق بلوری کانچ کا ہو۔ جس کڑاہی میں دوا پکانی ہو وہ اتیمل ہو یعنی تمام چینی کی ہو۔ کانچ کے برتن پختہ بہت عمدہ ہوا کرتے ہیں۔

(۴) جس نسخہ میں پارہ شامل ہو تو پارہ کو صاف اور عیب داگلیوں سے پاک کر لینا چاہئے جس کی ترکیبیں علیحدہ درج ہیں۔ ورنہ دوا کسی کام کی نہ بنے گی۔ نہ کھارک نہ بیدھک یعنی نہ کھانے کے لائق اور نہ کیمیا کے لائق۔

(۵) نسخہ کے اجزا کو کھرل کرتے وقت گرد و غبار سے محفوظ رکھیں۔ کھرل کو سرپوش سے کر ڈھانک دیا کریں۔ اگر سرپوش بہت بڑا ہو جو کھرل کے اوپر سے آجائے تو بہت ہی بہتر ہے۔ آفتاب کی تپش و آگ کی گرمی۔ حیض والی عورتوں اور ناپاک مردوں کے سایہ سے محفوظ رکھیں۔ عام مجمع میں نسخہ نہ بنائیں اور نہ اس کے اجزا عوام کو بتائیں۔ کیونکہ یہ اسرار الٰہی ہے اس کا اخفا ہی اچھا ہے۔

(۶) اگر دھاتوں یا اپ دھاتوں وغیرہ کو صاف کر کے نسخہ میں شامل کرنا ہو تو معلومہ مقدار سے دو چند یا قدرے کم و بیش لیکر صاف کریں تاکہ صاف ہو کر معلومہ وزن کے برابر رہ جائے۔ مثلاً کسی نسخہ میں ایک تولہ جست مصفیٰ شامل کرنا ہے تو ۲ تولہ جست لیکر اس کو صاف کر لیں۔ کیونکہ صاف ہوتے ہوتے وہ گھٹ کر ایک تولہ یا سوا تولہ رہ جائے گا۔ اسی طرح دیگر اجساد یا اجزا اپنے جسم کی نرمی کے لحاظ سے دو چند یا چار چند یا اس سے کم و زیادہ لیکر صاف کرنا شروع کریں۔ اجساد کی نرمی اس ترتیب سے ہوتی ہے۔ قلعی، جست، سرب، نقرہ، طلا، مس، آہن۔

(۷) نسخہ کے جو وزن مقرر ہوں اسی قدر ڈالیں۔ کم و بیش نہ کریں بعض شخص ایسا خیال کر لیتے ہیں کہ آدھا نسخہ بنالیں۔ اس لئے اگر پارہ ایک تولہ ہے تو (۶) ماشہ لیتے ہیں اور گندھک ۲ تولہ ہے تو ایک تولہ ڈالتے ہیں۔ اسی طرح باقی اجزا کا مقدار نصف کر لیتے ہیں اور اگر وزن بہت زیادہ ہو تو اس کی تہائی یا چوتھائی لیتے ہیں۔ ایسا کرنا سخت غلطی ہے کیونکہ بعض اجزا کا وزن کچھ ایسی نسبت سے بندھا ہوا ہوتا ہے کہ اگر اس سے ذرا بھر کم ہو جائے تو سارا نسخہ بے کار ہو جاتا ہے اس لئے استاد نے جو وزن باندھا ہو وہی رہنے دیں اتنا ہی بنائیں اس سے کم و بیش نہ کریں۔

(۸) نسخہ دیا کر لیں سحق، تسقیہ، تشمیع، تشویہ، حل و عقد وغیرہ جو اعمال لکھے ہوں ان کو

اسی طرح اور ترتیب سے کریں اور ہر ایک عمل باقاعدہ کریں۔ مثلاً ۳ گھنٹہ کھرل کرنا ہے تو تین گھنٹہ تک بلا فاصلہ کھرل کریں۔ اگر سحق بلیغ لکھا ہے تو خوب دبا دبا کر اور زور زور سے کھرل کریں۔ اسی طرح باقی اعمال باقاعدہ کریں۔ اطمینان اور تسلی سے کریں جلدی نہ کریں۔ کیونکہ جلدی علم کیمیا کی دشمن ہے۔

(۹) آگ دینے میں تدریج کا ضرور لحاظ رکھیں۔ یعنی پہلے آگ نرم ہو پھر اس سے زیادہ اور اخیر کو تیز کر دیں۔ یعنی آگ کی حرارت رفتہ رفتہ زیادہ کرتے جائیں۔

(۱۰) گل حکمت جب تک سوکھ نہ جائے تب تک آگ میں نہ رکھیں۔ ورنہ پھٹ جانے کا اندیشہ ہے۔

(۱۱) اگر کسی دوا میں بوٹی کا عرق یا تیزاب ڈالا جائے تو جب تک تراوٹ بالکل نہ سوکھ جائے تب تک برتن کا منہ بند نہ کرنا چاہیئے۔ ورنہ اندر کی تراوٹ بھاپ بن کر برتن کو توڑ دے گی۔

(۱۲) آگ کی قسمیں۔ ان کے درجے، آگ دینے کے طریقے سب اچھی طرح خیال رکھنے چاہئیں۔ کیونکہ آگ کی کمی بیشی سے اکثر نسخے خراب ہو جاتے ہیں۔ تاؤ کی کسر اس فن میں اکثر مشہور ہے اور یہ کسر اسی وجہ سے ہوا کرتی ہے کہ آگ دینے میں بے احتیاطی یا قاعدہ کی خلاف ورزی کرتے ہیں۔ نسخہ میں جس چیز کی آگ لکھی ہو۔ اوپلہ، لکڑی، کوئلہ، بھوسی وغیرہ اسی کی آگ دینی چاہیئے۔ اور گڑھے کی آگ یا بھٹی کا وغیرہ اسی طرح دبنی چاہیئے۔

(۱۳) جب دوا کے برتن کو آگ دے چکیں تو اسے آگ سے نہ اتاریں بلکہ آگ بجھا دیں۔ مگر برتن اسی جگہ پڑا رہنے دیں۔ جب سب کچھ بالکل سرد ہو جائے تب دوا کا برتن کھولیں۔

(۱۴) پارہ کے اکسیر میں اس بات کا خیال خصوصیت سے رکھیں کہ شیشی در از گردن ہو اور جب تک تمام پارہ تہ نشین نہ ہو جائے تب تک نسخہ تیار نہ سمجھیں۔

(۱۵) کشتہ جتنا پرانا ہوگا قوی العمل ہوگا۔ اس واسطے جس کشتہ کو گندھک کے ڈھیر میں دبا چھوڑیں وہ ایک مدت کے بعد نہایت قوی ہو جاتا ہے۔ اگر استعمال کرنے کی جلد ضرورت آن پڑے تو کم از کم تین روز کسی نمناک جگہ رکھ دیں یا دفن کر دیں۔

(۱۶) اکسیر کو بھیگنے نہ دیں۔ نہ ہوا میں کھلا رکھیں۔ کیونکہ ان دونوں باتوں سے اس کا اثر خراب ہو جاتا ہے۔ اس لئے اکسیر کو شیشی میں بند کر کے محفوظ رکھنا چاہیئے۔

(۱۷) کشتہ کی مقدار خوراک میں بہت بڑی احتیاط رکھنی چاہیئے۔ مقدار سے زیادہ کبھی نہ کھائیں۔

بلکہ جو مقدار لکھی ہو اس سے چوتھائی مقدار سے شروع کریں اور رفتہ رفتہ بڑھا کر اس مقدار پر لے آئیں۔

(۱۸) کشتہ کے ساتھ مرغن غذا ضرور کھانی چاہئے۔ اگر جلن یا گرمی محسوس ہو تو دودھ اور گھی زیادہ استعمال کرنا چاہئے۔ جب تک کشتہ کھلایا جائے کھٹائی، لال مرچ، سخت گرم اور خون کو جوش دینے والی اشیاء سے قطعی پرہیز کریں۔ جماع اور استفراغ کلی سے بچے۔ ضعیف القوی، لاغر اندام، حرارتی مزاج، نابالغ لڑکا، بچہ اور زن حائضہ کو کشتہ ہرگز نہ کھلائیں۔ سردی کے موسم میں کھائیں۔

(۱۹) دھات کی مدد سے جو کشتہ بنتا ہے وہ کھانے سے اکثر نقصان دیتا ہے۔ کیونکہ دھات جو کشتہ ہو جاتی ہے۔ اس میں دوسری دھات کے خام اجزا شامل رہتے ہیں جو اندر جا کر نقصان پہنچاتے ہیں۔ اس لئے بوٹی کے ذریعہ جو کشتہ تیار ہوتا ہے وہ بہت اچھا ثابت ہوتا ہے۔

(۲۰) جس نسخہ میں روحانی اجزا زیادہ ہونگے یا حل و عقد بہت دفعہ کر کے اسکو روحانی درجہ میں لایا گیا ہوگا وہ اکسیر زیادہ قوی ہو جاتی ہے اور طرح کرنے میں بہت کم مقدار ڈالی جاتی ہے۔ حل و عقد کرنے سے مطلب صرف یہی ہوا کرتا ہے کہ دوا جسمانی درجہ کو چھوڑ کر روحانی درجہ حاصل کرلے۔

(۲۱) اگر بوٹیوں کا عرق ڈالنا ہو تو عرق نہایت صاف اور میل مٹی سے مبرا ہو۔ اگر مقطر کر کے عرق لیا گیا ہو تو اور بھی اچھا ہے۔ جس بوٹی کا عرق ہو وہ پختگی کو پہنچ گئی ہو۔ خام نہ ہو۔ خام بوٹی کا عرق بے تاثیر ہوا کرتا ہے۔ پختہ بوٹی کی پہچان یہ ہے کہ اسکو پھل یا پھول آگئے ہوں۔ بوٹیاں خشک یا مرجھائی ہوئی یا سڑی گلی نہ ہوں۔ بلکہ سبز اور تازہ ہوں جن میں عرق پختہ اور بہت سا ہو۔ اگر کسی خشک بوٹی کا عرق نکال کر ڈالنا ہو تو اس میں دریا یا بارش کا آٹھ گنا پانی ڈال کر پکانا شروع کریں جب آٹھواں حصہ پانی رہے تب چھان کر مقطر کر کے پانی نکال لیں۔ جن بوٹیوں میں عرق کم ہوتا ہے ان سے عرق نکالنے کی تجویزیں پہلے لکھی جا چکی ہیں۔ بوٹی کے عرق وغیرہ میں پانی کا میل ہرگز نہیں چاہئے۔ ورنہ تاثیر زائل ہو جاتی ہے۔

(۲۲) جن نسخوں میں دواؤں کا وزن، آگ کا اندازہ اور کھرل وغیرہ کی ترکیب درج نہ ہو انکو نہ بنائیں کیونکہ محنت رائگاں جائے گی۔ اگر علم میزان سے واقف ہوگا تو وزن خود مقرر کر سکے گا۔

(۲۳) بوٹی کا عرق کم از کم چوگنا اور زیادہ سے زیادہ چالیس گنا ڈالا جاتا ہے۔ اوسط درجہ عرق یا نیرا کا دس گنا ہے۔ یعنی دس حصہ زیادہ ڈالنا چاہئے۔

(۲۴) اگر کوئی نسخہ ایک دفعہ نہ بنے تو اسے متواتر بنا کر آزما کر دیکھے۔ ممکن ہے کہ بار بار کرنے

سے اندازہ درست ہو جائے۔

(۲۵) جسد (ل) کے جوہر اڑا اڑا کر روح محض بنالیں اور اڑانے والی اشیا کو حل وعقد سے قائم کرلیں۔ پس کام تمام ہے۔

دو وزن کرنے کا بیان

ہر ایک جسم کو روح یا نفس یا دونوں کے ساتھ ملا کر دو وزن کر سکتے ہیں۔ دو وزن کرنے سے مطلب یہ ہوا کرتا ہے کہ دھات اپنے اصلی وزن سے دو چند ہو جائے۔ یعنی چاندی اگر ایک تولہ تھی تو کسی خاص روحی یا نفسی دوا کے ساتھ بار بار عمل کرنے سے ۲ تولہ ہو جائے اسکی ترکیب یہ ہے کہ دھات کے برادہ کو روح یا نفس کی معینہ مقدار کے ساتھ کھرل کریں اور دو بیالوں میں رکھ کر آگ دے دیں۔ روح کے جوہر کسی قدر خفیف اس میں پھنس جائینگے یہی عمل بار بار جاری رکھیں۔ حتیٰ کہ روح کے جوہر تھوڑے تھوڑے اس میں پھنستے پھنستے جس کا وزن کچھ مدت کے بعد دوگنا ہو جائے۔ بالفعل یعنی جسد اور روح کا میل قائم الفار ہو جائے گا۔ مثلاً جست کا کشتہ مدار کی جڑ یا برگد کی شاخ کے ذریعہ کرکے اس میں ایک تولہ سم الفار داخل کریں اور آگ دیں۔ سرد ہونے پر وزن کریں۔ پھر اور سم الفار ملا کر آگ دیں اسی طرح کرتے جائیں۔ جب جست کا وزن دوگنا ہو جائے تو سمجھیں کہ اس میں ایک تولہ سم الفار کا جوہر پھنس گیا ہے۔ پس ایسا جست نہایت مفید اور کارآمد ہوگا۔ یہ ایک عام قاعدہ کلیہ اصول پر بیان کیا گیا ہے۔ دو وزن کئی طرح سے کیا جاتا ہے۔ روح کے ساتھ روح۔ نفس کے ساتھ نفس۔ جسد کے ساتھ جسد۔ روح کے ساتھ نفس۔ روح کے ساتھ جسد۔ نفس کے ساتھ جسد۔ اب ہم ہر ایک کا مفصل ذکر لکھتے ہیں:-

روح کے ساتھ جسد کو دو وزن کرنا چاندی کا عمدہ اور صاف برادہ ۶ دینار لیں اور اس میں ایک دینار پارہ مصفیٰ ملا کر سرکہ تند انگوری کے ساتھ انگلی سے بلیغ کریں۔ سرکہ صرف اس قدر ڈالیں کہ نم آکر پارہ چاندی میں مل جائے جب دوا کو شمیع کے آلیں (اس کا بیان مشرح ذکر ہو چکا ہے) رکھ کر اوپر ڈھکنا دے دیں اور تیز

دھوپ میں ایک گھنٹہ رکھیں اگر اس قدر تیز دھوپ نہ ہو تو اتنی آگ کے سیعک پر رکھیں کہ دھوپ کے برابر حرارت پہنچے اور دوا سے دھواں نہ اٹھنے پائے۔ اگر دھواں اٹھا تو عمل خراب ہو جائے گا۔ تب دوا کو سرد کریں اور کھرل میں ڈال کر ایک دینار پارہ اور ڈالیں اور چند قطرے سرکہ کے ڈال کر چھ گھڑی یعنی ۳ گھنٹہ متواتر کھرل کریں۔ اور پھر ایک گھڑی آگ پر تشمیع کریں اور نیچے اتار کر ایک گھڑی سرد ہونے دیں۔ بعد ازاں پھر کھرل میں ڈالیں اور ایک دینار پارہ اور ملا کر اسی طرح عمل کریں تاکہ جتنی چاندی تھی اسکے برابر پارہ اس میں پھنس جائے۔ یہ حالت چھ یا زیادہ نوبتوں میں ہوا کرتی ہے۔ اس وقت پارہ اور چاندی دونوں مل کر آگ پر قائم ہو جاتے ہیں۔ اگر چاندی کے بجائے کوئی اور جسد مثل سونا، تانبا لوہا وغیرہ ملا کر دو وزن کریں۔ تو بھی اسی طریق سے دو وزن ہو سکتا ہے کہ جسد ۶ حصہ لیں اور پارہ ایک حصہ لیکر کسی مناسب تیزاب یا سرکہ یا عرق لونی سے ۶ گھڑی برابر کھرل کریں۔ پھر دو گھڑی تشمیع اور ایک گھڑی وقفہ دیں کہ سرد ہو جائے۔ اس طرح ہر ایک جسم اور روح ملا کر دو وزن کئے جا سکتے ہیں۔ اگر نوشادر کے ساتھ دو وزن کرنا ہو تو جسد کا برادہ ۶ دینار لے کر ایک دینار نوشادر ملا کر ۴ گھڑی کھرل کریں پھر ایک گھڑی تشویہ اور ایک گھڑی وقفہ تا سرد ہو جائے۔ اسی طرح ۶ بار میں ۶ دینار نوشادر ملائیں۔ اگر نوشادر کے جوہر ہوں تو اور بھی اچھا ہے۔ اور اگر نوشادر مصعد حل شدہ ہو تو یہ سب سے افضل ہے۔ اس حل شدہ نوشادر کو ایک ایک دینار جسد میں دیں اور اس میں کوئی تیزاب یا سرکہ یا عرق دینے کی ضرورت نہیں۔ خالی حل شدہ نوشادر ایک دینار ڈالنا چاہیئے۔

روح کے ساتھ نفس کو دو وزن کرنا اول ۶ دینار مصطگی رومی مصفا عمدہ لیکر کھرل میں باریک پیس لیں پھر اسمیں ایک دینار نوشادر کافی محلول دیکر ۴ گھڑی سحق کریں اور ایک ساعت آگ پر رکھ کر تشمیع کریں۔ اسی طرح ۶ بار کریں تاکہ ۶ دینار نوشادر مصطگی میں مل جائے۔ اس وقت مصطگی پانی ہو جائیگی۔ پھر ۶ دینار پارہ مصعد منقی لیکر کھرل میں ڈالیں اور یہ محلول نوشادر تھوڑا تھوڑا کر کے اس میں ڈالتے جائیں اور عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ پارہ و نوشادر محلول مل کر دو وزن ہو جائیں۔ پس اس دو وزن شدہ مرکب کے ساتھ اگر ہڑتال کے جوہر دو وزن کرلیں تو سفید کام دیگا اور اگر گندھک کے ساتھ شامل کر دیں تو سرخ کام دے گا۔

زنگارِ حکمت تیار کرنا یعنی مس مکلس کو نوشادر اور پارہ کے ساتھ دو وزن کرنا۔ تانبے کو گندھک کے

ساتھ کشتہ کریں یا سنگ راسخ بازار سے لاکر باریک پیس لیں۔ یہ سنگ راسخ یا مس مکلس ۶ دینار ہو تو اس میں ایک دینار نوشادر مصعد محلول دے کر ۴ گھڑی سحق بلیغ کریں۔ پھر ایک گھڑی تشویہ دے کر ایک گھڑی وقفہ دیں کہ سرد ہو جائے۔ پھر ایک دینار نوشادر مصعد محلول اور ڈال کر اسی طرح عمل کریں تاکہ ۶ بار میں ۶ دینار نوشادر مصعد محلول اس میں حل ہو جائے۔ پھر اس میں ایک ایک دینار پارہ مصفی ملاکر سرکہ تند کے چند قطرات ڈال کر سحق کریں اور تشویہ دیں۔ اسی طرح ۶ مرتبہ کریں تاکہ پارہ اور نوشادر اس مس مکلس میں حل کر زنگاری رنگ پیدا کرے جس کا رنگ نہایت شوخ ہوگا اور ایسی شعاع مارے گا جیسے ستارہ چمکتا ہے۔ پس یہ زنگار حکمت بہت سے کاموں میں آئے گا۔ جس کا مفصل بیان آئندہ اپنے موقع پر آئے گا۔ لیکن نوشادر مصعد محلول ہونا چاہئے۔ خواہ نوشادر ایک دفعہ ہی مصعد ہوا ہو اور سرکہ مقطر ہونا چاہئے خواہ ایک دفعہ ہی مقطر کیا گیا ہو۔ لیکن سرکہ انگوری سہ سالہ ہونا چاہئے۔ مس مکلس ہو خواہ ایک دفعہ ہی گندھک کے ذریعہ مکلس کیا گیا ہو یا بازاری سنگ راسخ کیونکہ وہ مکلس بذریعہ گندھک ہوا ہوتا ہے۔

نکتہ: نوشادر خواہ کسی طرح سے تصعید کیا ہوا ہو خواہ تصعید آتشی ہو یا آفتابی۔ جسد خواہ کوئی سا ہو۔ یعنی مس مکلس ہو یا زر مکلس خواہ حدید مکلس ہو یعنی زعفران الحدید ہو۔ لیکن جب ان کو آپس میں سرکہ کے ذریعہ کھرل کر کے دو وزن کریں گے تو زنگار حکمت تیار ہوگا۔

نفس کو جسم (جسد) کے ساتھ دو وزن کرنا کوئی جسد ہو خواہ مس مکلس یا سنگ راسخ۔ زر مکلس ہو یا حدید مکلس۔ ۶ دینار لیکر کھرل میں ڈالیں اور ایک دینار گندھک مدبر اس میں ملاکر آب ترنج سے ۶ گھڑی کھرل کریں۔ پھر نرم آگ پر تشویہ دیں ۴ گھڑی تک۔ پھر ایک گھڑی سرد ہونے دیں۔ بعد ازاں پھر کھرل میں ڈال کر ایک دینار گندھک شامل کریں اور آب ترنج ڈال کر ۶ گھڑی کھرل کریں۔ پھر چار پہر تشویہ دیں اور ایک گھڑی سرد ہونے دیں اسی طرح کرتے جائیں کہ گندھک جسد کے ہم وزن اس میں حل ہو جائے اور اس کا رنگ سرخ ہو جائے بعد ازاں اس کو قائم کریں۔ قائم کرنے کا یہی طریقہ ہے کہ نرم نرم آگ دیتے جائیں تاکہ گندھک سرخ اور قائم النار ہو جائے۔ پس اس میں گوگرد احمر کا خاصہ پیدا ہو جائے گا۔

جسد کو جسد کے ساتھ دو وزن کرنا: زر مکلس اور حدید مکلس یا مس مکلس و حدید مکلس۔ آپس میں دو وزن

کرنے چاہئیں۔ اس طرح پر کہ ۶ دینار زر مکلس کھرل میں ڈال کر ایک دینار حدید مکلس اس میں ملائیں اور شراب انگوری دو آتشہ تھوڑی سی ڈال کر ایک گھڑی سحق کریں۔ پھر آگ پر رکھ کر ۱۲ گھڑی تک تشویہ دیں۔ بعد ازاں ایک گھڑی سرد کریں۔ پھر ایک دینار مس یا حدید مکلس اور ڈال کر پھر اسی طرح کریں۔ الغرض اس عمل کو بار بار کرتے جائیں حتیٰ کہ ۶ بار کے عمل سے زر مکلس اور حدید مکلس دونوں ہم وزن مل کر دو وزن ہو جائیں۔

نفس کو روح کے ساتھ دو وزن کرنا

زرنیخ کے جوہر جو غایت درجہ سفید اور شفاف ہوں لے کر برابر کے برادہ نقرہ یا نقرہ مکلسہ کے ساتھ جوہر اڑائیں۔ اور جوہروں کو فضلہ تہ نشین کے ساتھ ملا کر بار بار اڑائیں حتیٰ کہ یہ عمل ۷ مرتبہ ہو جائے۔ جوہر قدرے پختہ اور آتش آشنا ہو جائینگے۔ پھر یہ جوہر ۶ دینار لے کر ایک دینار نوشادر حلال محلول ان میں شامل کر کے ۶ گھڑی خوب زور سے سحق کریں اور ایک گھڑی تشویہ دیں۔ پھر ایک گھڑی نیچے اتار کر رکھیں تاکہ سرد ہو جائے۔ پھر ایک دینار اور نوشادر ملا کر اسی طرح عمل کریں۔ تا آنکہ ۶ دینار نوشادر اس میں مل جائے۔ تب دوا کو چینی کے سرپوش دار برتن میں رکھ کر آگ پر ۱۲ گھڑی رکھیں۔ آگ متوسط ہو جیسے جوہر اڑانے کے لئے ہوا کرتی ہے۔ ۱۲ گھڑی کے بعد سرد کر کے برتن کو کھولیں اور دوا وزن کریں۔ جس قدر نوشادر کا نقصان ہو گیا ہو اتنا اور ملائیں اور کھرل کریں اور پھر دو وزن کر کے آگ پر ۱۲ گھڑی تک جوہر اڑائیں۔ اس طرح سات مرتبہ کریں۔ نوشادر سفید چاندی کی مانند الگ ہو جائیگا لیکن ہڑتال کے جوہر بہنے لگیں گے یعنی شمع ہو جائیں گے۔

چاندی، پارہ اور نوشادر تینوں اشیا کو ملا کر ہموزن کرنا

اس کام کے لئے چار اشیا الگ کرنا پڑتی ہیں۔ ایک چاندی مکلس، دوسرا پارہ مصفیٰ مصعد، سوم نوشادر مصعد محلول، چہارم سرکہ انگوری سہ آتشہ۔ اب ہم ان سب اشیا کے علیحدہ علیحدہ بنانے کی تراکیب درج کرتے ہیں۔ چاندی کا برادہ کر کے اسے عرق گلاب سے کھرل کریں اور ٹکیہ بنا کر ۲ سیر کی آگ دیں۔ پھر کھرل میں ڈال کر عرق گلاب سے کھرل کریں اور اسی قدر آگ دے دیں۔ اسی طرح یہ عمل کرتے جائیں کہ چاندی مکلس ہو جائے۔ مکلس بھی ایسی ہو کہ ملائم اور سفید براق۔ پھر انگوری سرکہ کو ۳ دفعہ متواتر کشید کر لیں تاکہ نہایت تیز اور صاف ہو جائے۔ بعد ازاں پارہ کو اس طرح درست

کریں کہ اسے پہلے اینٹوں کے کھورہ کے ساتھ کھرل کریں۔ تاکہ چند روز کے عمل سے اسکی سیاہی دور ہو جائے۔ پھر وہاں سے نکال کر نمک شیشہ اور قدرے سرکہ کے ساتھ ملا کر اسی طرح کھرل کریں کہ چند روز میں بالکل صاف براق ہو جائے تب اس پارہ کو نوشادر بازاری اور نمک ہندی کے ساتھ ملا کر جوہر اڑائیں۔ اور جوہروں کا تکرار عمل کریں کہ ۷ مرتبہ میں نہایت عمدہ جوہر حاصل ہوں۔ بعد ازاں نوشادر کو اس طرح تیار کریں کہ پہلے نمک کے ساتھ جوہر اڑالیں۔ یعنی آدھ پاؤ نوشادر برابر وزن نمک لاہوری کے ساتھ ملا کر کھرل کریں۔ بعد ازاں ۲ برتنوں میں بند کر کے بطریق معلومہ جوہر اڑالیں۔ جوہر اڑ کر جو اوپر جا لگیں انکو چھوڑ کر تہ نشین فضلہ کے ساتھ ملا کر پھر کھرل کریں اور پھر برتن میں بند کر کے جوہر اڑالیں اسی طرح ۷ بار جوہر اڑالیں۔ تاکہ نوشادر کے جوہر ستاروں کی طرح سفید اور چمکدار پیدا ہوں۔ اب ان چاروں ادویات تیار کردہ اجزا کو علیحدہ علیحدہ بوتلوں میں رکھ کر ہم وزن کرنے کے لئے یہ عمل کریں کہ سب سے پہلے نوشادر کو محلول کریں۔ جس کی ترکیب یہ ہے کہ نوشادر کے جوہروں کو برابر کے چونہ بجھنہ میں ملا کر خوب سحق کریں اور ایک برتن میں بند کر کے چولھے پر چڑھا کر چار پہر آگ جلائیں۔ پہلے آگ نرم ہو پھر بتدریج تیز کریں جب چار پہر ہو چکیں۔ تب آگ بند کر دیں لیکن برتن اسی جگہ رہنے دیں تاکہ صبح تک سرد ہو جائے صبح کو دوبارہ پھر آگ دینی شروع کر دیں اور چار پہر برابر آگ دیں۔ بعد ازاں پھر سرد کر کے نکالیں۔ اندر سے نوشادر پکا ہوا اور قائم النار ہو کر نکلے گا اور ایسا پکا ہوا ہو گا کہ ہوا لگنے سے تیل ہو جائے گا۔ اس کو تیل کر کے چونہ سے الگ کر لیں۔ الگ کرنے کی دو ترکیبیں ہیں۔ ایک تو یہ کہ جس وقت نوشادر ہوا سے تیل ہو جائے اس کو چونہ کے اندر سے الگ کر لیا جائے۔ دوسرا یہ کہ نوشادر اور چونہ مخلوط شدہ کو پانی میں ڈال کر حل کر لیں اور پانی کو مقطر کر کے آگ پر پکالیں تلے نوشادر جم جائے گا۔ اس نوشادر کو گائے کی پھکنی میں بھر کر حمام ماریہ دیں تاکہ حل ہو جائے۔ حل شدہ کو عقد کریں اور عقد کو پھر حل کریں یہ عمل اسی طرح بار بار کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ نوشادر حلال محلول ہو جائے یعنی ایسا حل ہو جائے کہ پھر عقد نہ ہو۔ جب سب اشیا اس طرح پر تیار ہو جائیں تب ان کو باہم مزاج دینے کے لئے اس طرح کریں کہ سب سے پہلے پارہ کے جوہر ۶ دینار لیں اور ایک دینار نوشادر محلول شامل کر کے ۶ گھڑی سحق کریں۔ پھر ایک گھڑی نرم تشویہ دیں اور ایک گھڑی آگ سے اتار کر نیچے رکھیں کہ سرد ہو جائے پھر ایک دینار اور نوشادر محلول شامل کر کے ۶ گھڑی سحق کریں اور پھر ایک گھڑی آگ پر رکھ کر تشویہ کریں اور ایک گھڑی نیچے اتار کر سرد کریں۔ اسی طرح ۶ بار

یہ عمل کریں۔ تاکہ ۶ دینار نوشادر اور ۶ دینار پارہ آپس میں مل جائیں۔ تب دو برتنوں میں رکھ کر ۱۲ گھڑی کی آنچ دیں۔ پھر سرد کر کے وزن کریں۔ جس قدر دوا کم ہو جائے ۔ اسی قدر پارہ اور نوشادر محلول بالمناصفہ شامل کریں یعنی نصفا نصف ملائیں۔ مثلاً اگر وزن کریں ۱۲ دینار اور دوا ۸ دینار اتری تو معلوم ہوا کہ ۴ دینار دوا کم ہوئی۔ پس دو دینار پارہ اور ۲ دینار نوشادر محلول از سر نو ملا کر پھر کھرل اور تشویہ کیا اور تین دفعہ یہ عمل کرنے کے بعد پھر ایک تیز آگ دے دی گئی۔ پھر سرد کر کے وزن کیا تو معلوم ہوا کہ ۳ دینار دوا پھر کم ہے۔ پس تکرار عمل پھر شروع کر دیا۔ اسی طرح پر کرتے کرتے جب دوا ۱۲ دینار برابر پوری ہو جائے اور پھر کم نہ ہو تب سمجھیں کہ پارہ اور نوشادر کا عمل درست ہو گیا تب برادہ نقرہ یا نقرہ مکلس کے ساتھ یہ مرکب ہم وزن کرنا شروع کر دیں۔ اس طرح پر کہ ۶ دینار نقرہ مکلس میں ایک دینار پارہ اور نوشادر کا مرکب ملا کر سرکہ انگوری سے ۶ گھڑی تک کھرل کریں اور پھر ایک گھڑی آگ پر تشویہ دیں اور ایک گھڑی سرد ہونے دیں۔ اسی طرح کرتے جائیں تاوقتیکہ چاندی دو وزن ہو جائے۔ یہ دو وزن شدہ چاندی جب تکرار عمل سے قائم ہو جائے اور پارہ اور نوشادر کے جوہر اس میں مل جائیں تب اسکو کامل سمجھیں۔

طبائع معدنیات مع ستارہ و بروج متعلقہ

نام معدنی	نام ستارہ	نام برج	طبیعت	سعد	نحس	جوہر	کیفیت
سونا	شمس	اسد	گرم خشک		سرب	آتشی	
چاندی	قمر	سرطان	سرد و تر	مشتری	وبال زحل	آبی	سردی چار درجہ تری ۶ درجہ
اسرب	زحل	جدی و دلو	سرد خشک		وبال شمس		سردی ۲ درجہ ہے یہ دھات جھکی ہے
ارزیز	مشتری	قوس و حوت	سرد و تر	زہرہ	عطارد	آبی	سردی ۳ درجہ تری ۷ درجہ ہے
آہن	مریخ	حمل و عقرب	گرم خشک	آفتاب	زحل	آتشی	
تانبا	زہرہ	ثور و میزان	گرم تر	قمر	آفتاب	خاکی	
جست	عطارد	جوزا	سرد خشک	راس	ذنب	سرد خشک	
زیبق	عطارد	جوزا و سنبلہ	گرم تر	راس	ذنب	سرد و تر	

میزان کی کیفیت

علم الاکسیر تین طرح پر ہے۔ ایک یہ کہ وزن ہر دوا کا نگاہ رکھیں اور یہ طرح طریق میزان کہلاتا ہے دوم یہ کہ عمل بقیاس میزان طبائع کیا جائے۔ سوم یہ کہ وزن تجربہ کاری سے میسر آتے تجربہ کاری کے علاوہ پہلے دونوں طرح کے میزان درج کئے جاتے ہیں۔ حکماء نے ہر نسخہ کی تکمیل چار اشیا سے کی ہے ایک روح۔ دوم نفس۔ سوم جسد۔ چہارم رطوبات وغیرہ۔ ان میں پارہ بمنزلہ روح، گندھک بمنزلہ نفس مختلف دھاتیں بمنزلہ اجساد اور خون تیرہ یا تیزاب یا عرقیات وغیرہ جن سے دواؤں کو مزاج دے کر سنلیا جائے وہ سب بمنزلہ رطوبت اور خون کے ہیں۔ افلاطون کا قول ہے کہ پارہ ابو الاجساد یعنی کل دھاتوں کا باپ اور گندھک ام الاجساد یعنی کل دھاتوں کی ماں اور سہجی بمنزلہ خون حیض ہے کہ اس سے بچہ پرورش پاتا ہے ان سب باتوں سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ جب تک نسخہ میں پارہ، گندھک اور سہجی کا تیزاب شامل نہ ہوگا تب تک نسخہ مکمل نہ ہوگا۔ تجربہ سے بھی یہی ثابت ہوتا ہے کہ بغیر گندھک اور پارہ کے کچھ نہیں بن سکتا۔ ہندی حکماء نے جو سنیاسی کہلاتے ہیں اس علم کا نام رسائن ودیا رکھا ہے۔ اس لئے کہ رس پارہ کو کہتے ہیں۔ اور چونکہ پارہ علم کیمیا کا جزو اعظم ہے۔ اس لئے اسے رسائن ودیا سے نامزد کیا۔

اہل مغرب اور اہل مشرق کے اعمال ترکیبی میں بڑا فرق یہ ہے کہ ہندی لوگ بوٹیوں سے کام لیتے ہیں اور اہل مغرب کھاروں اور تیزابوں کو استعمال کرتے ہیں۔ اگر غور سے دیکھا جائے تو اصل دونوں کا ایک ہے۔ کیونکہ ہر ایک بوٹی میں یا تو کوئی دھات حل شدہ موجود ہوگی یا کوئی اوپ دھات ہوگی یا کوئی نمک اور تیزابی مادہ موجود ہوگا۔ مثلاً اڑھائی پتہ بوٹی میں گندھک قائم موجود ہے۔ اور ان بوٹی میں گندھک سرخ جسے کبریت احمر کہتے ہیں موجود ہے۔ سفید دکشنا جسے کٹیلی سفید گل کہتے ہیں اس میں پارہ قائم ہے وغیرہ وغیرہ۔ مگر اہل عرب نے بوٹیوں کے بکھیڑوں سے بچنے کے لئے تیزابوں اور کھاروں سے وہی کام لیا ہے کیونکہ بوٹیاں ہر جگہ اور ہر موسم میں جب چاہیں مل نہیں سکتیں۔ بازاری دوائیں جب چاہیں لے کر کام چلا سکتے ہیں۔ پس ہر نسخہ میں روح، نفس، جسد اور کوئی سی رطوبت ہونی لازمی ہے۔ علاوہ ازیں ترکیب اور بندش بھی درست ہونی چاہئے۔ ورنہ باوجود ان سب اشیا کے کام نہیں بنتا۔ ہر حیوان میں

چار عنصر ہوتے ہیں۔ اسی طرح اکسیر میں بھی چار عنصر ہیں۔ روح، نفس، جسد، رطوبت جن کی ترکیب پانچ طرح پر ہے۔

اول: روح اور نفس برابر ہوں اور پانی ان کے موافق ہو۔
دوم: روح ایک جز، نفس ۲ جز۔ پانی ان کے موافق۔
سوم: روح تین جز، نفس چھ جز، جسد آٹھ جز۔
چہارم: روح ایک جز، نفس تین جز، جسد پانچ جز۔
پنجم: روح تین جز، نفس ایک جز، جسد آٹھ جز

عرق تیزاب یا مسحوقہ یعنی وہ عرق اور پانی جن میں دوائیں کھرل کی جاتی ہیں۔ تھوڑے تھوڑے ڈال کر کھرل بلیغ کریں اور آگ پر تشویہ دیں تاکہ پانی کی تاثیر دوا کے اندر جذب ہو جائے۔ اسی طرح آہستہ آہستہ عمل کرتے ہیں۔ حتیٰ کہ ایک مقرر مقدار پانی کی اس میں جذب ہو جائے۔ اگر بوٹیوں کا عرق ہے تو کل دوا سے دس حصہ زیادہ پانی جذب کر دینا چاہیئے۔ اگر دوا کو زیادہ تیز کرنا ہے تو چالیس حصہ زیادہ کرنا چاہیئے۔ یعنی ایک تولہ دوا میں ۴۰ تولہ پانی جذب ہونا چاہیئے لیکن یہ خیال رہے کہ جتنا زیادہ خرچ ہو اتنا ہی زیادہ مصفیٰ عرق ہو۔ ورنہ فضلہ بہت سا جمع ہو جائے گا اور اصلی دوا کو خراب کر دیگا۔ جتنا زیادہ تیز اور تند عرق یا تیزاب ہو اتنا ہی اسے کم ڈالیں۔ کیونکہ زیادہ تند تیزاب اصل دوا کے جوہر کو فنا کر دیتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ بعض ادویہ باوجود خواص ہونے کے بھی عمل نہیں کرتیں۔ کیونکہ اس کا اصلی جوہر فنا ہو گیا ہوتا ہے۔ میزان کے جو درجے اوپر لکھے گئے ہیں وہ ہر چند کلی اصول پر مبنی ہیں۔ لیکن وہ میزان جو تجربہ سے حاصل ہو زیادہ صحیح شمار کیا جائے گا۔ جن نسخوں میں روح محض کو تیار کیا جاتا ہے وہ جسد پر بہت ہی کم طرح کی جاتی ہے اس لئے جسم میں بہت جلد حلول کر جاتی ہے۔

طرح کرنے کے کئی طریقے ہیں۔ دوا یا خشک ہوگی یا تر یا مومیا۔ خشک دواؤں میں تو دھاتوں کو چرخ دینا پڑتا ہے۔ کیونکہ جب تک دھات گداز نہ ہو تب تک خشک اکسیر اس میں اثر نہیں کرتی۔ خشک دوا کے ۳ حصے کر لینے چاہئیں اور ۳ چرخوں میں ۳ دفعہ کر کے طرح کرنے چاہئیں۔ دوا کو موم یا کسی اور شے میں لپیٹ کر ڈالنا مناسب ہے۔ لیکن کسی ایسی شے میں نہ لپیٹیں جو جل کر راکھ ہو جائے کیونکہ یہ راکھ اصل دوا کے خواص ہونے کو مانع ہوگی۔ دوا طرح کرنے سے پیشتر دھات کو اچھی طرح چرخ دے لیں

اور عین گداز میں دوا ڈال کر کو ٹھالی کو ڈھانک دیں اور ایک منٹ تک دھونکتے رہیں۔ پھر دوبارہ جھاڑ دیں اور دوسرا حصہ ڈالیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔ ۳ دفعہ کر چکنے کے بعد کو ٹھالی کو وہیں سرد ہونے دیں جب سرد ہو جائے تب توڑ کر نکالیں۔ اور اگر دوا مومیا ہے تو دھات کو آگ پر اس قدر گرم کریں کہ نرمی پر آ جائے تب مومیا دوا اس پر چھوڑ دیں جو فوراً اس کے اندر اتر کر عمل کر جائیگی۔ اور اگر دوا تیل ہے تو دھات کو گلانے یا آگ پر نرم کرنے کی کوئی ضرورت نہیں۔ صرف تیل سے خط کھینچ کر آگ میں تپانا کافی ہے۔ وہ تیل بوجہ سریع النفوذ ہونے کے اس کے اندر برق کی طرح سرایت کر جائیگا۔ اور اندر باہر سے رنگ جائے گا۔

حملان کے متعلق قانون

عوام کا خیال ہے کہ حملانی عمل شرعاً حرام ہے۔ کیونکہ اس کا اصل درست نہیں ہوتا۔ لیکن بات یہ ہے کہ اگر دھات رنگی ہوئی ایسی پختہ ہو کہ اس کا رنگ تیزاب میں سفید نہ نکلے بلکہ رنگین ہی رہے اور حملان خالص سونے کے نام سے فروخت نہ کیا جائے۔ بلکہ اسی سونا یعنی کچا سونا کہہ کر کم بھاؤ پر بیچا جائے تو شرعاً اور قانوناً حلال ہے۔ معدنی سونا بھی ہلکے سے ہلکے درکا حتیٰ کہ ۱۴ روپیہ تولہ کا ہوتا ہے۔ انگ، اودھ، اور نیپالی سونا سب اسی قسم کے کم رنگ سونے ہوتے ہیں۔ اس لئے اگر ہم بھی اپنے حملانی طلا کو کم بھاؤ والا سونا کہہ کر فروخت کریں تو یہ کوئی فریب اور دھوکا نہیں۔

حملان اور جوڑ ایک ہی بات ہے یعنی دھات کو رنگ کر اس میں سونا یا چاندی ملا دینا۔ ملاپ اس لئے کیا جاتا ہے کہ رنگی ہوئی دھات کی کیمیائی کسر نکل آتے۔ مثلاً اگر چاندی کو ہم نے سرخ رنگا تو رنگ گو سونے کا ہو گیا لیکن چاندی سونا نہیں بنے گی۔ کیونکہ اس کا حجم اور ڈھلک سونے کا نہیں ہوا۔ یا نوشادر ڈالنے سے جلد کا رنگ اندر ہو گیا اور اوپر سے چاندی سفید نکل آئی تو ایسی صورت میں چاندی کو کوئی سونا نہیں کہہ سکتا۔ پس ان نقائص کو دور کرنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ اصلی جنس اس میں ملا دی جاتے تاکہ نوشادر یا دیگر مصالحہ کی جانچ میں رنگ ٹھہرا رہے۔

حملان کی دو قسمیں ہیں ایک روحانی دوسری جسدانی۔ روحانی حملان روح اور نفس کے ذریعہ رنگا جاتا ہے

اور جسدانی حملان میں دھات کو دھات کے ذریعہ رنگتے ہیں۔ جس دھات کا رنگ لیا جاتا ہے اسکو رنگ دینے کے بعد فنا کر دیا جاتا ہے تاکہ صرف رنگ شدہ دھات باقی رہے۔ مثلاً جب چاندی کو تانبے کے ذریعہ رنگا جاتا ہے تو رنگ آچکنے کے بعد سیسہ ڈال کر تانبا فنا کر دیا جاتا ہے تاکہ رنگین چاندی باقی رہ جائے بعض حکیموں نے بوٹیوں کے ذریعے حملانی نسخے لکھے ہیں۔ مگر وہ بوٹیاں سب ایسی ہیں کہ ان میں کوئی نہ کوئی دھات حل شدہ ضرور موجود ہوتی ہے اور کیمیائی طریق و آلات کے ذریعہ جسد اُن سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ ہم حملان کے متعلق چند معروف قانون درج ذیل کرتے ہیں۔

(۱) چاندی کو گندھک یا ہڑتال کے ذریعے کشتہ کر کے سیاہ رنگ کریں جسے کرشنا چاندی کہتے ہیں پھر اسکو زندہ کر کے طلا سے حملان کریں۔ اس مطلب کے لئے گندھک مدبر کر لی جاتی ہے جس کا طریقہ یہ ہے کہ گندھک روہو مچھلی کے پتے (زہرہ) میں ۲۱ پٹ دیں۔ اگر روہو کا پتہ نہ ملے تو کسی دوسری مچھلی کا پتہ لے لیں اور اگر مچھلی کا زہرہ نہ ملے تو بکری کا یا کسی دوسرے حیوان کا ہو۔ پٹ آفتابی ہو۔ یعنی پانی میں گندھک کو رگڑوا اور دھوپ میں سکھا لیا۔ اگر لسن کے گٹھے میں رکھ کر جو کے آٹے میں لپیٹیں اور تواپر روٹی پکائیں اور ایم مرتبہ ایسا کریں۔ پھر اس میں ہڑتال ملائیں تو چاندی کو نہایت عمدہ کرشن کرے گی جس میں سرخی بہت ہو گی۔ پس پھر اسے حملان کریں۔ مگر یہ خیال رکھیں کہ روہو مچھلی کا پتہ ملانے سے گندھک میں سے بدبو بہت سخت آنے لگتی ہے کہ دماغ کھولنے لگتا ہے۔ چاندی کرشنا کرنے کے لئے گندھک اس لئے مدبر کی جاتی ہے کہ چاندی کا رنگ پختہ رہے۔ ورنہ چند جگہوں میں سفید نکل آتی ہے۔ گندھک مدبر کرنے کی چند ترکیبیں باب گندھک میں درج ہیں وہاں دیکھیں۔

(۲) گندھک، سجّی، چونہ ہر سہ اجزا برابر لے کر بول صبیان میں بھگو دیں۔ ۳۰ روز کے بعد مقطر لیں۔ اگر اس مقطر میں پھر وہی اجزا ڈال کر ۲۴ گھنٹے بعد مقطر کریں تو یہ عرق زیادہ طاقتور ہو جائے گا۔ اسی طرح اسکی طاقت کو بڑھاتے جائیں۔ ۳ بار کا تکرار عمل کافی ہے۔ پس چاندی کے پتروں کو آگ میں تپا تپا کر اس پانی میں غوطہ دیں۔ چند بار کے عمل سے چاندی طاؤس ہو جائے گی۔ اس کو دو چار مرتبہ چرخ دیں تاکہ سیاہی کم اور سرخی و زردی زیادہ ہو جائے۔ پھر اس میں طلا ملائیں۔ اگر اس عرق میں زعفران الحدید شامل کر دیں تو رنگ اور بھی عمدہ خوشرنگ اور پختہ ہو جائے گا۔ زعفران الحدید بنانے کا طریقہ بہت آسان ہے کہ لوہے کا برادہ سرکہ تند یا تیزاب گندھک میں ڈال کر بذریعہ سخت دھوپ یا آگ پر تمام رطوبت

خشک کریں۔ سرخ رنگ کشتہ ہو جائے گا۔ اس کو عرق مذکورہ بالا میں ملا کر چند روز دھوپ میں رکھیں تاکہ زعفران الحدید اچھی طرح حل ہو جائے۔

(۳) چاندی کو صرف تانبے کے ذریعے رنگ کر کے طلا میں شامل کریں۔ صرف تانبے میں رنگنے کا طریقہ یہ ہے کہ چاندی کے برابر تانبا ملا کر دونوں کو کٹھالی میں رکھ کر چرخ دیں اور عین گداز میں گندھک کی چٹکیاں دیں تاکہ تانبا جل جائے اور چاندی رنگین رہ جائے۔ پس اس رنگین چاندی کو چند مرتبہ چرخ دے کر صاف کریں پھر حملان کریں یا تانبا ملا کر سیسہ بھی شامل کریں تاکہ سیسہ تانبے کو بھی جلا کر نکال دے اور خود بھی نکل جائے۔ بجائے تانبے کے اگر سنگ راسخ کا تانبا یا نیلہ تھوتھا کا تانبا ڈالیں تو زیادہ اچھا ہے کہ اس کا رنگ عمدہ ہوا کرتا ہے۔ سنگ راسخ اور نیلا تھوتھا سے مس نکالنے کا طریقہ اپنی جگہ پر مشرح لکھا گیا ہے۔ اگر مس کو لاظل کر لیا جائے اور اس سے چاندی کو رنگین تو تپانے سے چاندی پر سیاہی نہیں آتی۔ ورنہ تانبے اور چاندی دونوں کا خاصہ ہے کہ تاؤ میں سیاہ ہو جاتے ہیں: تانبا لاظل کرنے کا عمل اپنی فصل میں درج ہے وہاں دیکھیں۔ اگر مس لاظل کو گندھک کے ذریعے کشتہ کریں اور پھر زندہ کریں اور اس عمل کو چھ بار متواتر کریں تو یہ تانبا نہایت اعلیٰ رنگ بخشتا ہے۔ مس مکلس یعنی نحاس کشتہ کو چاندی کے ساتھ ملا کر اگر سہاگہ ڈال کر چرخ دیں تو تانبا زندہ ہو کر جلد جل جائے گا لیکن چاندی ہلکی رنگین ہو گی۔ اس نقص کو دور کرنے کے لئے عمدہ تجویز یہ ہے کہ مس مکلس کو سہاگہ دے کر چرخ دیں اور زندہ کر لیں۔ پھر چاندی کے ہمراہ بلا سہاگہ چرخ دیتے جائیں تو تانبا جل جائے گا۔ مگر چاندی کو عمدہ رنگ دے جائے گا۔ کیونکہ اس تجویز سے تانبا الگ اور چاندی الگ رہے گی۔ رنگین چاندی اگر تاؤ میں سیاہی لائے تو اس کو نمک اور سہاگہ کا ہم وزن تو شک لحاف دیں اور دو چار چرخ دیں تو چاندی بے سواد ہو جائے گی یعنی سیاہی نہیں لائے گی۔ تانبے کا رنگ چاندی میں منتقل کرنا طلسم کہلاتا ہے۔

(۴) چاندی کو زنگار سے زرد رنگ کر حملان کریں۔

زنگار چاندی کو زرد رنگنے میں مستند مانا گیا ہے کیونکہ یہ تانبے سے بنایا جاتا ہے۔ لیکن بازاری زنگار کام نہیں دیتا بلکہ چاندی کو خراب کرتا ہے۔ اس لئے زنگار خود گھر بنانا چاہیئے جس کی ترکیب یہ ہے کہ سنگ راسخ کسی قدر لا کر اس میں برابر کا نوشادر ملائیں اور دونوں کو خوب اچھی طرح سحق

کر کے چینی کے پیالہ میں ڈال دیں۔ اوپر سرکہ انگوری تیز اس قدر ڈالیں کہ دونوں سے تین چار انگل اونچا رہے۔ چند روز میں سرکہ اور دواؤں کا رنگ سبز زنگاری ہو جائے گا۔ جب دوا خشک ہو جائیگی تو زنگار تیار ہو جائے گا پس چاندی کو گندھک کے ذریعے سیاہ کشتہ کرلیں پھر یہ زنگار برابر کا ملا کر تیزاب مذکورہ سے ۳ یا ۴ روز تک خوب سحق بلیغ کریں۔ تب چرخ دیکر زنگار نکال دیں اور صرف چاندی کا وزن رہنے دیں۔ چاندی نہایت عمدہ رنگین برآمد ہوگی۔ تب برابر کا سونا ملائیں۔ بعض ایسا بھی کرتے ہیں کہ زنگاری چاندی کو بالائی سادہ چاندی کے نیچے اوپر دیکر بوتہ معما (بند بوتہ) میں رکھ کر خوب تاؤ دیکر چرخ دیں۔ تاکہ صرف چاندی رہ جائے۔ تیزاب مذکورہ بالا یہ ہے کسیس زرد نمک ہنیشہ دونوں ہم وزن ملائیں اور بھوتے ہوئے انڈے کی زردی دونوں کے برابر ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں اور قرع انبیق سے تیزاب ٹپکائیں۔

(۵) چاندی اور تانبے کو ملا کر گندھک سے کشتہ کرلیں۔ پھر زندہ کر کے تانبا نکال دیں۔ چاندی رنگین ہو جائیگی اس میں برابر کا سونا ملائیں۔

اس نسخہ کو اس طرح بھی کرتے ہیں کہ گندھک ایک تولہ پارہ ایک تولہ، شنگرف ۳ ماشہ ہر سہ ادویہ کو ۲۱ دن تک شیر مدار سے کھرل کریں۔ اگر ۲۱ دن نہ ہو تو قدرے کم و بیش دنوں تک سہی۔ اگر مدار کا دودھ نہ ملے تو اسکی جڑوں کا دودھ نکال لیں۔ اگر اس قدر تکلیف گوارا نہیں کر سکتے تو آک کے زرد پتوں کا عرق نچوڑ کر اس سے کھرل کریں۔ تب ایک تولہ چاندی اور ۳ ماشہ تانبا ملا کر پترے بنالیں اور دوائی مسحوقہ کے پانچ حصے کر کے ایک حصہ کو ان پتروں پر لیپ کر کے دو پیالوں میں بند کردیں اور بہت تیز آنچ بطور گجپٹ کے دیں یا بھٹی میں رکھ کر دھونکنے سے دھونکیں تاکہ پترے کشتہ ہو جائیں۔ انکو بالحاظ حصے کو زندہ کریں۔ اسیطرح بار بار دوا کا لیپ کرتے جائیں اور کشتہ کو زندہ کرتے جائیں تاکہ تانبا تمام جل کر نکل جائے اور چاندی رنگین ہو کر اپنے اصلی وزن پر رہ جائے۔ پس اس میں برابر کا سونا ملائیں۔

اس کی ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ چاندی اور تانبا ملا کر پترے بنالیں۔ گندھک کو باریک پیس کر پاس رکھ لیں۔ تب پتروں کو تو یہ کے تیل میں تر کر کے اوپر گندھک مسحوق چھڑکتے جائیں اور آگ میں رکھ کر دھونکتے جائیں۔ جب مصالحہ اوپر سے جل جائے اس کو جھاڑ لیں۔ اسی طرح عمل کر کے تمام پتروں کو کشتہ کرلیں جب تمام کشتہ ہو جائیں تب اسکو زندہ کریں۔ زندہ کرنے پر چاندی

رنگین ہوگی۔ اس کو وزن کریں اگر تانبے کا وزن موجود ہو اسکے پھر پترے بنالیں اور پھر تیل میں ڈبو ڈبو کر اور گندھک چھڑک چھڑک کر آگ میں کشتہ کرتے جائیں اور کشتہ کو پھر زندہ کرلیں۔ یہ عمل یہاں تک جاری رکھیں کہ چاندی کا اصلی وزن رہ جائے اور تانبا جل کر نکل جائے۔ چاندی نہایت عمدہ رنگین ہوگی۔ اس میں طلا شامل کردیں۔

(۶) برنج دمشقی سے چاندی رنگ کر حملان کریں۔

برنج دمشقی ایک قسم کا پیتل ہے جو دمشق میں تیار کیا جاتا ہے یہ نہایت شوخ ہوتا ہے اس کی رنگی ہوئی چاندی بہت عمدہ اور بے داغ ہوتی ہے۔ ڈھال اگالی عرب اور محک میں سب طرح سے پوری ہوتی ہے۔ برنج دمشقی چاندی سے نصف وزن ملا کر چرخ دیں۔ برنج کو نکال دیں تاکہ چاندی رنگین ہوجائے۔ برنج دمشقی اگر نہ ملے تو خود اس طرح بنالیں کہ تانبا مصفےٰ یا لاغطل لیکر اس میں نصف وزن سنگ بصری اصلی ملا کر چرخ دے لیں۔ برنج دمشقی تیار ہو جائے گا۔ تانبا صاف اور لاغطل کرنے کی ترکیب مس کے باب میں درج ہیں۔ سنگ بصری اصلی لے کر اسکو اس طرح صاف کریں کہ سنگِ بصری کو ریت کے ہمراہ پیس کر گڑ میں ملا کر ٹکیہ بنالیں اور بوتہ استنزال میں رکھ کر دھونکیں۔ سنگ بصری صاف ہوکر نچلی کٹھالی میں آجائے گا پس یہ سنگ بصری مصفیٰ ہے۔ تب ایک حصہ سنگِ بصری مصفےٰ دو حصہ مصفیٰ اور دونوں کے برابر سفوف کا نچ ملا کر بوتہ معما میں گداز کریں۔ کانچ الگ ہو جائے گا۔ اور رنگین تانبا بشکل طلا الگ ہوگا۔ جو کٹھالی کی تہ میں بیٹھا ہوا ہوگا۔ اس کو نکال کر پھر اور سنگ بصری اور کانچ ملا کر بدستور آگ دیں۔ اسی طرح تین بار کریں۔ برنج دمشقی تیار ہو جائے گا۔ اگر برنج دمشقی بنانے کی تکلیف ہو تو چگا جس کو سون پیتل بھی کہتے ہیں لا کر بجائے برنج کے عمل میں لائیں۔ کیونکہ اس میں جست اور تانبا دونوں اچھے ہوتے ہیں۔ اگر تانبا اور ایلومینیم (نئی دھات سفید جست کے رنگ کی) ہم وزن ملا کر چرخ دیں تو بھی برنج دمشقی کے مشابہ ایک دھات تیار ہو جاتی ہے اور اس دھات سے بھی چاندی عمدہ رنگی جاتی ہے۔

(۷) چاندی، سونا اور تانبا ملا کر گداز کریں کہ تانبا سوختہ ہو جائے اور چاندی و سونا اپنے اپنے وزن پر آجائیں۔

اس عمل کے لئے مس قبرسی اور چاندی مطلوب ہونی چاہئے۔ دونوں کی ترکیبیں اپنے اپنے متعلقہ بابوں

میں درج ہیں وہاں دیکھیں۔ تب تانبا قبرسی، چاندی ملطوسہ اور سونا اعلیٰ۔ تینوں اجزا ہم وزن ملا کر گداز کریں اور اس قدر چرخ دیں کہ تانبا جل کر نکل جائے۔ اگر سنگ راسخ کو آگ میں تپا تپا کر دو سو بار روغن زیتون میں سرد کریں تو سنہری ہو جاتا ہے۔ کیونکہ روغن زیتون تانبے کی سیاہی کو دور کر دیتا ہے پھر سہاگہ، جوکھار اور روغن زیتون میں اس سنگ راسخ کو خمیر کر کے اگر چرخ دیا جائے تو نہایت اعلیٰ درجہ کا تانبا حاصل ہوگا جو بے سواد ہوگا اس سے چاندی رنگین ہو گی۔

(۱۸) چاندی کو سرب محمر سے رنگین اور حملان کریں۔

سرب محمر کے بنانے کا طریقہ اگرچہ سرب کے باب میں درج ہے۔ مگر ہم اس جگہ بھی لکھ دیتے ہیں سنگ راسخ ۲ تولہ اسپند سوختہ عمدہ ۶ ماشہ۔ دونوں کو شیر زقوم ۵ تولہ سے سحق بلیغ کریں۔ پھر گولیاں بنا کر سکھا لیں۔ اور چاندی آگ پر گلا کر ایک ایک گولی ڈالتے جائیں۔ جب سب گولیاں حل جائیں تب اتنے چرخ دیں کہ چاندی اپنے وزن پر رہ جائے اور باقی سب دھاتیں نکل جائیں وہ رنگین ہو گی۔ سرب محمر کا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ سنگ راسخ مسی ۳ تولہ سفوف کر لیں اور ایک تولہ سرب کے پترو پر تو شک لحاف کر کے بوتہ بند میں آگ دیں۔ سرب تانبے کے رنگ کا ہو جائے گا۔ اس سرب سے چاندی رنگین اگر تولہ بھر سنگ راسخ سے تولہ بھر سرب رنگیں تو بھی اچھا ہوتا ہے لیکن ۳ تولہ سنگ راسخ سے رنگا ہوا سرب بہت عمدہ شوخ ہوتا ہے جو برابر کی چاندی میں دے کر سوخت کر کے فنا کر دیا جاتا ہے اگر زیادہ رنگ بڑھانا ہو تو تولہ بھر چاندی میں ۲ رتی جست ملا کر اسکو سوخت کر دینا چاہیے سب سے آخر اس چاندی کو گلا گلا کر چند بار روغن بید انجیر میں بجھانا چاہیے۔ تاکہ اس میں نرمی بھی آ جائے اور سیاہی بھی جاتی رہے۔ اگر حملان کا رنگ زیادہ شوخ کرنا ہو تو نیلا تھوتھا اور ہیرا کسیس دونوں ہم وزن ملا کر زردی بیضہ مرغ میں حل کریں اور بقدر نخود گولیاں بنا لیں۔ رنگین چاندی گلا کر گولیاں عین گداز میں اوپر طرح کریں۔ جب سب گولیاں ختم ہو جائیں تب لمبا چرخ دیں کہ گولیوں کا تانبا سوخت ہو جائے رنگ بقدر دو بالا بڑھ جائے گا۔

(۹) چاندی، سونا، تانبا، لوہا یا جست ملا کر اس قدر گداز کریں کہ چاندی اور سونے کے علاوہ باقی کل دھاتیں فنا ہو جائیں۔ بعض اسے سہ دھاتہ اور بعض چو دھاتہ نسخہ بھی کہتے ہیں۔ فرق دونوں میں یہ ہے کہ چاندی، تانبا، لوہا ان تینوں دھاتوں کو ملا کر چرخ دیں۔ جب تک گداز ہوں تو اس وقت سیسہ چاندی کے

ہم وزن ڈال کر اتنی دیر چرخ دیں کہ سوائے چاندی باقی کل دھاتیں فنا ہو جائیں اور صرف چاندی اپنے اصلی وزن پر رہ جائے وہ رنگین ہوگی۔ اس میں برابر کا طلا حملان کریں۔ جو دھاتہ اس طرح پر ہے کہ چاندی تانبہ لوہا جست چاروں اجزا ہم وزن ملا کر آگ پر گلائیں۔ پھر چاندی کے وزن کے برابر سیسہ ملا کر اتنی دیر چرخ دیں کہ سوائے چاندی کل اشیا فنا ہو جائیں۔ اس وقت طلا حملان کریں۔ بعض وقت اس میں سختی ہوا کرتی ہے۔ کیونکہ لوہے کی آمیزش سے یبوست بڑھ جاتی ہے۔ اس یبوست کو دور کرنے کے لئے چاندی کو ارنڈ کے تیل میں بجھاؤ دینے پڑتے ہیں۔ کبھی روغن سم اسپ میں بجھاتے ہیں اور کبھی زعفران کے تیل میں چند غوطے دیتے ہیں۔ بعض وقت لعاب بہیدانہ یا اسپغول میں بار بار بجھانے سے مطلب نکل آتا ہے۔

(۱۰) چاندی کو ذہب محمر سے بنا کر رنگین کریں۔

ذہب محمر کی ترکیب یہ ہے کہ سونا خالص اعلیٰ درجہ کا لا کر پترہ بنائیں اور اس کو خلاص میں رکھ کر ۲۴ گھنٹہ مسلسل نرم آگ دیں۔ پہلی آگ میں سونا بقدر ۳ رتی وزن کم ہو جاتا ہے کیونکہ اس کا میل جل جاتا ہے پھر اس کا رنگ بڑھنے لگتا ہے۔ بعدہ رفتہ رفتہ رنگ سرخ ہوتے ہوتے بہت سرخ ہو جاتا ہے۔ پھر یہ رنگ سبزی سے تبدیل ہونے لگتا ہے اور آخر کار سبزی بڑھتے بڑھتے سیاہی مائل ہو جاتی ہے۔ اس وقت یہ چاندی رنگنے کے قابل ہو جاتا ہے۔ کیونکہ یہ خود رنگ بن جاتا ہے۔ خلاص میں رکھنے کا یہ طریقہ ہے کہ جس وقت آگ میں رکھیں ۲۴ گھنٹہ کے بعد اسی وقت نکال لیں۔ یعنی ایک دن رات میں یہ عمل پورا کریں۔ کم از کم ۵ بار خلاص میں رکھنے سے چاندی پر طرح ہونے لگتا ہے اور دس بار کے عمل سے ایک حصہ دس حصہ چاندی کو رنگتا ہے۔ اگر پچاس بار تخلیص کریں گے تو ایک حصہ سو حصہ چاندی کو رنگے گا اور اگر سو مرتبہ تخلیص کریں گے تو ایک حصہ تین سو حصہ چاندی کو رنگے گا۔ اور اگر آئندہ یہی عمل جاری رکھیں گے تو اکسیر اعظم کے درجے تک پہنچے گا۔ کیونکہ اس طلا محمر سے رنگی ہوئی چاندی آگے اور چاندی کو رنگے گی۔ خلاص کا طریقہ یہ ہے کہ زاج زرد مصفیٰ دو حصہ، ملتانی مٹی ۴ حصہ، نمک طعام ۶ حصہ سب کو ملا کر سونے کے سفوف کو تیل میں ڈبو ڈبو کر اس سفوف کا دو شک لحاف دیں اور بوتہ میں بند کر کے آگ دیں۔ زاج زرد مصفیٰ اس طرح بناتے ہیں کہ کسیس زرد کو پیس کر مقطر کریں اور مقطر کو آگ پر خشک کر لیں۔ تیل تلوں کا ہونا چاہئے۔ تیل کی نسبت عرق لیموں افضل ہے۔ ۲۴ گھنٹہ تک آگ برابر رکھنے کے

لئے یہ طریقہ اختیار کرنا چاہئے کہ جب پہلے اوپلے بجھنے کو ہوں تو دوسرے لوپہ لگائیں تاکہ آگ کا تاؤ ۲۴ گھنٹہ تک مسلسل پہنچے۔

(۱۱) شنگرف مدبر سے چاندی رنگ کر حملان کریں۔

شنگرف مدبر اس طرح کیا کرتے ہیں کہ برادہ جست ۴ تولہ کو انڈے کی زردی میں ملا کر کھرل کریں اور ایک تولہ شنگرف کی ڈلی پر چڑھا کر گل حکمت کریں اور پھر اڑھائی سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح ۳ مرتبہ کریں۔ پھر اس شنگرف مدبر کو چاندی پر ۱ ماشہ فی تولہ کے حساب سے طرح کریں۔ اس کا رنگ مس یعنی تانبے کی مانند ہو جائے گا۔ اس میں برابر کا سونا حملان کریں۔

دیگر۔ شنگرف کو ۱۴ بار گھیکوار کے پتے میں دے کر کباب کریں۔ پھر ۱۴ مرتبہ بیگنوں میں رکھ کر بھرتہ کریں۔ یہ شنگرف عنابی رنگ کا ہو جائے گا۔ اس کو تولہ چاندی پر بقدر ۴ رتی طرح کریں۔ چاندی سرخ سیاہی مائل ہو جائیگی۔ اسکو برابر کے سونے میں حملان کریں۔

(۱۲) شنگرف میں سے قائم پارہ سیاہ رنگ نکال کر سونے میں حملان کریں۔ ایک تولہ شنگرف رومی کی ایک ڈلی پر ۲ تولہ چاندی کا برادہ انڈے کی سفیدی سے لیپ کر کے ایک کلیا میں بند کریں اور دس تولہ برادہ مس اس کے نیچے اوپر دیں۔ تب کلیا کو گل حکمت کر کے سکھائیں۔ پھر ۴ دفعہ آگ دیں۔ پہلی آگ آدھ پاؤ کی، دوسری پاؤ کی، تیسری آدھ سیر کی اور چوتھی دو سیر کی۔ تب کلیا کھول کر برادہ مس اور برادہ چاندی کے اندر سے شنگرف کی ڈلی نکال لیں جو سیاہ رنگ نکلے گی اور ایسی خستہ ہو گی کہ اگر زمین پر گر پڑے تو ریزہ ریزہ ہو جائے اور ہاتھ کچھ نہ آئے۔ یہ شنگرف قائم النار ہو گا گندھک اسکی جل گئی ہو گی اور پارہ قائم النار ہو گیا ہو گا۔ پس ایسے شنگرف کو باریک کر کے ماء الحیات دے کر زندہ کریں۔ جو رح کھا کر اس کا قائم پارہ سیاہ رنگ جما ہوا نکلے گا۔ اس کو باریک پیس کر گندھک کے تیزاب میں ڈال کر نرم آگ پر رکھ دیں تاکہ تہ نشین ہو جائے۔ یہ پارہ تہ نشین ہو کر تسواری رنگ کا ہو جائیگا۔ اسکو تیزاب کے اندر سے نکال کر پھر ماء الحیات دیکر زندہ کریں اور اس میں طلا ملا کر حملان کریں۔ اگر بجائے چاندی کے صرف تانبے کا برادہ لیپ کریں اور باقی مانده ۱۰ تولہ برادہ مس کو شک لحاف کر کے اسی طرح ۴ آگ دیں تو بھی شنگرف قائم ہو کر پارہ سیاہ رنگ نکلتا ہے اور اسی طرح طلا میں حملان ہو سکتا ہے۔

(۱۳) تانبہ کو لافل کر کے چاندی یا سونے میں ڈالیں۔

تانبہ لافل بنانے کے نسخے تانبے کی فصل میں درج ہیں وہاں دیکھیں۔ مگر یہاں تین ترکیبیں لکھی جاتی ہیں

اول: درخت بیل کے پتوں کا رس نکال کر تانبہ آگ میں چرخ دے کر اس میں بجھا دیں ۳۰ بار کے عمل سے سنہری رنگ کا ہو جائے گا۔

دوم: تانبا گندھک کے تیزاب میں گلا کر زندہ کریں پھر گلائیں پھر زندہ کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں جب ۴۰ دفعہ ہو جائے اور تپانے پر سیاہی نہ لائے تب استعمال کریں۔

سوم: تانبہ گندھک کے ذریعے کشتہ کریں پھر زندہ کر کے کشتہ کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ ۲۱ بار کشتہ ہو جائے تب اس میں سونا ڈالیں۔

(۱۴) جست کو قریباً قائم کر کے استعمال کریں۔

چونا ان بجھا آدھ پاؤ نیچے اوپر دے کر درمیان ۲ تولہ جست رکھ کر ۲ سیر کی آگ دیں۔ یہ ایک آگ ہوئی۔ اسی طرح ۷ دفعہ کریں جست کی پتڑی بندھ جائے گی۔

دیگر: سجی ۲ حصہ، چونہ ایک حصہ دونوں ملا کر جست کے نیچے اوپر دیں۔ اور پھر آنچ دیں۔ ایک تولہ جست کے لئے یہ مرکب آدھ پاؤ ہونا چاہئے اور سات دفعہ آگ دینی چاہئے۔

دیگر: قلعی گلا کر اسکے اندر جست کا ٹکڑا ڈال دیں اور آگ پر رہنے دیں کہ قلعی پگھلی رہے ۳ دن تک برابر آگ پر اسی طرح رکھیں۔ چوتھے روز چونے کے اندر رکھ کر ۱۰ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: نمک، نوشادر اور سرکہ کے ساتھ کھرل کر کے گندھک کو سفید اور قائم النار کر لیں تب جست گلا کر اس گندھک کی چٹکیاں دیں وہ قائم ہو جائے گا۔

دیگر: شورہ قائم النار میں جست پکا لیں اور کام میں لائیں۔

دیگر: ڈھاک کے پتوں کی راکھ میں جست رکھ کر کلیا میں بند کریں اور اس قدر آگ دیں کہ جست اسکے اندر چرخ کھا جائے۔

دیگر: ہڑتال قائم النار کے اندر جست رکھ کر آگ دیں وہ قائم النار ہو جائے گا۔

دیگر: چاچھ گندھک ۷ تولہ، جست ایک تولہ، ایک کلیا میں جست کے نیچے اوپر گندھک دے کر آگ دے دیں۔ گندھک جل جائے گی اور جست قائم النار ہو جائے گا۔ آدھ پاؤ جست میں سے نصف

بلکہ اس سے بھی کم نکلے گا۔

نوٹ جست کا قائم کرنا جست کے باب میں درج ہے وہاں دیکھیں۔

(۱۵) تانبا سفیدی، تل لازل کر کے قمر میں حملان کریں۔

سفیدی کے لئے لاظل کرنے کے نسخہ جات تانبے کے باب میں صراحت سے درج ہیں وہاں دیکھیں۔ یہاں صرف چند تراکیب درج کی جاتی ہیں۔ تانبے کے پتروں کو شہد میں ڈبو کر سفید پھٹکڑی کے سفوف میں لپیٹیں اور برتن میں بند کر کے تیز آنچ دیں۔ سیاہی جو اوپر آئے اسے چھڑا کر الگ کر دیں اسی طرح کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ سفید ہو جائے۔

دیگر، سم الفار، رونگ آک کے دودھ میں تر رکھیں۔ پھر سجی کے سفوف کے درمیان رکھ کر کڑاہی کو چولھے پر چڑھائیں۔ نیچے تیز آگ جلائیں۔ جہاں سے دھواں نکلے وہیں سجی کا سفوف اور دیکر بند کریں۔ سرد کر کے نکالیں سم الفار پھولا ہوا قائم النار نکلے گا۔ اسکو تانبے پر ڈالیں سفید کریگا۔

دیگر، شورہ قائم النار میں سم الفار قائم کریں۔ پھر ارتی فی تولہ تانبے پر سم الفار ڈالیں، سفیدی مائل قابل حملان ہوگا۔

(۱۶) رسکپور قائم النار غواص بنا کر اس سے تانبا سفید کریں اور حملان کریں۔ رسکپور قائم النار غواص اپنے باب میں درج ہے۔

(۱۷) چاندی اور پارہ کی گرہ کو قائم النار کر کے چاندی گلا کر اس میں ڈال دیں وہ چاندی میں مل کر چاندی ہو جائیگی۔ مثمر قائم کرنا پارہ کے باب میں درج ہے وہاں دیکھیں۔

(۱۸) پارہ کو قائم النار سخت کر لیں پھر شنگرف دے لیں۔ اس سے تانبا رنگ کر حملان کریں۔

(۱۹) چند دھاتوں کو خاص وزن میں ملا کر ایک نئی دھات چاندی کے مشابہ بنالیں اور پھر حملان کریں اس کے تحت میں مکجن کا نسخہ آسکتا ہے۔ مکجن چار حروف کا مجموعہ ہے اور یہ چار حروف چند دھاتوں کے نام کے پہلے حروف ہیں جن کو سرنام کہتے ہیں۔ مثلاً م سے مراد مس یعنی تانبا ہے۔ ک سے مراد کانسی۔ ج سے مراد جست اور نون سے مراد نقرہ ہے یعنی تانبا، کانسی، جست اور چاندی۔ ان چاروں دھاتوں کو ملائیں۔ ان کے وزن بھی انہیں حروف سے نکالیں۔ مثلاً م کے ۴۰ عدد ہیں۔ لہٰذا تانبا ۴۰ حصہ ڈالیں ک کے ۲۰ عدد ہیں لہٰذا کانسی ۲۰ حصہ ڈالیں۔ ج کے عدد ۳ ہیں لہٰذا جست ۳ حصہ ڈالیں۔

ں کے ۲۰ عدد میں لہٰذا چاندی ۵۰ حصہ ڈالیں۔ پس تانبا ۴ جزو کانسی ۲۰ جزو جست ۳ جزو، چاندی ۵۰ جزو۔ ان چاروں دھاتوں کو ان وزنوں کے مطابق ملائیں تو ایک قسم کی نئی دھات چاندی کے مشابہ پیدا ہو جائے گی۔ لیکن چونکہ اس قسم کی میلے وار دھاتیں سدا باس میں قائم نہیں رہتیں۔ اس لئے ایسا حملان ناقص ہے ہرگز نہ بنانا چاہیئے۔

(۲۰) سم الفار، رسکپور اور پارہ — جوہروں سے پیسہ سفید کرلیں اور حملان کریں۔ کھریا مٹی کی نلکی بنا کر اسکے اندر سم الفار، رسکپور اور پارہ ہر ایک چھ ماشہ پیس کر ملا کر بھر دیں۔ منہ میں ایک پیسہ یا اٹھنی دیکر گل حکمت کرکے ڈیڑھ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ پیسہ یا اٹھنی ڈھل کر نلکی کے اندر چلی جائیگی یا ان دواؤں کے جوہر اسکو اندر باہر سے سفید کر دینگے۔ تب اس میں برابر کی چاندی ملائیں۔

(۲۱) ہڑتال کے جوہر۔ روغن بیدانجیر میں پکا کر دو نشین کرلیں۔ پھر تانبا سفید کرکے حملان کریں۔

(۲۲) قلعی کی علتیں دور کرکے ایک تہائی چاندی میں ملائیں۔ علت دور کرنے کی ترکیب قلعی کے باب میں درج ہے۔

(۲۳) کانسی کو صاف چاندی میں شامل کریں۔ کانسی کی صفائی کانسی کے باب میں درج ہے۔

(۲۴) پیتل کو سفید اور نرم کرکے دو چند چاندی میں ملائیں۔ پیتل کو سفید اور نرم کرنا علیحدہ درج ہے۔

بوٹیوں کا بیان

ہر ایک بوٹی میں یا تو کوئی دھات حل شدہ ہوتی ہے یا کوئی نمک اور کھار۔ اسی وجہ سے بوٹیاں نہایت عجیب عمل کر جاتی ہیں۔ کیونکہ ان میں جو دھاتیں حل شدہ ہوتی ہیں۔ وہی کیمیائی اعمال میں کام آتی ہیں۔ ہندوستان کے مشہور کیمیاگر لوگ یعنی سنیاسی بوٹیوں کے ذریعے کل کام کرتے ہیں۔ بوٹیوں سے ہر ایک عمل جلد ہو جاتا ہے لیکن بوٹیوں کا ملنا ذرا دقت طلب کام ہے کیونکہ بوٹی ہر جگہ میسر نہیں آتی۔ نہ اسکی پیدائش کے مقام کا ٹھیک پتہ لگ سکتا ہے۔ ایک یہی دقت ہے جس کے لئے سنیاسی ملکوں میں مارے مارے پھرتے ہیں۔ پھر بھی بعض بوٹیاں ہاتھ نہیں آتیں۔ مثل مشہور ہے "بوٹی کا پایا سدا اخوار" بوٹیوں کی تلاش میں برسوں سرگرداں پھرنے اور طرح طرح کے مصائب اٹھانے کے صدہا قصے مشہور ہیں۔ مگر ہم ایک نادر واقعہ لکھتے ہیں۔

ایک گڈریا جو بکریاں چرایا کرتا تھا۔ ایک روز حسب معمول بکریاں چرا کر ایک درخت کے سایہ تلے بیٹھا حقہ پی رہا تھا کہ ایک فقیر آ نکلا۔ اس نے فقیر کو بٹھا کر خاطر مدارات کی۔ فقیر نے دو چار گھونٹ حقہ کے پی کر لیٹنا چاہا۔ گڈریے نے اپنا کمبل بچھا دیا۔ جب فقیر لیٹا تو اس نے لمبی آہ بھری۔ گڈریے نے پوچھا کہ سائیں مولا ایسی درد بھری لمبی سانس کے بھرنے کا کیا مطلب ہے۔ اگر کوئی تکلیف ہے تو فرمائیے شاید میں کوئی امداد کر سکوں۔ فقیر بولا، بابا میرا درد لا دوا ہے۔ اسکی دوا خدا ہی کرے تو ہو۔ گڈریے نے پھر کہا کہ انسان کی دوا انسان ہی ہوا کرتا ہے آخر کچھ کہو تو۔ فقیر بولا کہ بابا میں ایک بوٹی کی تلاش میں پھر رہا ہوں۔ آج پانچ سال ہوئے کہ مجھے کام آرام سب حرام ہو رہا ہے ہر چند تلاش کی مگر اس کا کہیں سراغ نہیں ملتا۔ گڈریا بولا کہ سائیں جی خیر جس بوٹی کی آپ کو تلاش ہے وہ بھی خدا آپ کو حاصل کرائے گا۔ مگر میں آپ کو ایک عجیب بوٹی کا پتہ بتلاتا ہوں۔

یہاں سے تھوڑی دور پر ایک ذخیرہ ہے۔ اس میں ہزاروں قسم کی بوٹیاں ہیں۔ منجملہ ان کے ایک بوٹی نہایت ہی عجیب دیکھنے میں آئی ہے۔ ہم سب نے تو ایسی عجیب نہ دیکھی نہ سنی۔ میری بکریاں اس بوٹی کو ہر روز اوپر سے کھا جاتی ہیں۔ لیکن دوسرے روز ہی وہ اتنی کی اتنی اور ویسی ہی سر سبز ہو جاتی ہے۔ فقیر بولا کہ چلو تو مجھے دکھاؤ۔ وہ فقیر گڈریے کے ساتھ جہاں بوٹی تھی گیا۔ جونہی فقیر نے بوٹی دیکھی اس کا خون سیروں بڑھ گیا خوشی کے مارے چہرہ ارغوانی ہو گیا اور گڈریے کو کہنے لگا کہ بابا تیرا خدا بھلا کرے تو نے اس بوٹی کو کیا دکھایا گویا مجھے زندہ کر دیا۔ یہی بوٹی جس کی تلاش میں مدت سے سرگرداں تھا۔ فقیر بولا اچھا بابا اب ایسا کرو کہ دو چار سیر تانبا اور ایک کڑاہی لاؤ۔ جو فوراً لا کر دیا گیا۔ فقیر نے تانبا گلانا شروع کیا جونہی تانبے کو کڑاہی میں ڈال کر گرم کیا اور اس بوٹی کا عرق تھوڑا سا ڈالا۔ تمام تانبا پانی کی طرح چرخ کھانے لگ گیا۔ پھر اس نے اس بوٹی کے پتے توڑ کر اس پر ڈال دیئے۔ وہ تمام تانبا سونا ہو گیا۔ فقیر نے بوٹی اکھاڑ کر گلا میں لگائی اور اس سونے میں سے تھوڑا سا ٹکڑہ خود رکھ لیا۔ اور باقی ہزاروں روپیہ کا مال سب گڈریے کو دے کر اپنی راہ لی۔

جو بوٹیاں بذات خود اکسیر ہیں اور قلعی پارہ یا تانبا پر ڈال دینے سے ان کو چاندی یا سونا بنا دیتی ہیں وہ نہیں کمیاب ہیں کہ نایاب سمجھی جاتی ہیں۔ ہزاروں آدمی ان کی تلاش میں مدتوں سرگرداں پھرتے رہتے ہیں تب ان میں سے کہیں ایک آدھ کو اس بوٹی کا بھید نصیب ہوتا ہے۔ پھر کیسے کہ ایسی بوٹی کے

معلوم ہونے کا کیا فائدہ۔ مثلاً نیلیا گندہ، بہیت کیتی، اڑھائی پنا، سہ دن وغیرہ۔ یہ سب سدھ یعنی بذاتِ خود اکسیر ہیں اور اکھاڑ کر طرح کرنے سے چاندی یا سونا بنا دیتی ہیں۔ مگر ان کا ملنا دشوار ہے۔ ان سب میں جادوئی درجہ کی بوٹی سفید کنٹیلی ہے وہ بڑی مشکل سے ملتی ہے۔ اس لئے جو لوگ بوٹیوں پر مدار رکھتے ہیں وہ اکثر خراب رہتے ہیں اور آوارہ پھرا کرتے ہیں۔ ان مشکلات اور دقتوں کو سوچ کر ہمارا جی تو نہیں چاہتا تھا کہ بوٹیوں کا عمل لکھا جائے لیکن یہ بھی خیال کہ کتاب نامکمل رہ جائیگی ہمیں مجبوراً لکھنا پڑا۔ بوٹیوں کا الگ الگ بیان لکھنے سے پہلے ہم شمسی اور قمری بوٹیوں کی شناخت کا کلیہ قاعدہ درج کرتے ہیں۔

شمسی بوٹیوں کی پہچان

جو بوٹیاں اکسیرِ طلا بنانے میں کام آتی ہیں۔ ان میں مندرجہ ذیل صفات ہوتی چاہئیں۔

پھول اور پتوں کی رنگت سرخ یا زرد ہو۔ یا پتے ایک طرف سے سبز دوسری طرف سے سرخ یا زرد ہوں۔ عرق سرخ، زرد یا سیاہی مائل نکلے اور عرق کا رنگ پختہ ہو یعنی اگر کپڑوں پر لگ جائے تو داغ نہ چھوٹے یا کم چھوٹے۔ بو تیز ہو دماغ کو خواہ اچھی لگے یا نہ لگے۔ مزہ تلخ ہو یا ترش۔ سمیت ہو یعنی اگر کھائیں تو زبان اینٹھے۔ پتوں میں وزن ہو۔ کیونکہ ان میں کوئی دھات حل شدہ ہوتی ہے۔ پس جس ایک بوٹی میں یہ خواص ہوں وہ اکیلی اکسیر ہے۔ چاندی، سونا بنانے کی قابلیت رکھتی ہے۔ لیکن اگر بہت سی بوٹیوں کو جمع کر کے ان میں یہ خواص پیدا کر لئے جائیں تو بھی کام چل جاتا ہے۔ ایسی بوٹی تنہا پارہ اور گندھک کو کامل بنا دیتی ہے۔ لیکن بوٹی کی جوانی کے زمانہ میں یہ سب صفات قابلِ تسلیم ہیں جس وقت بوٹی کے پھول نکلتے ہیں وہ زمانہ پختگی کا گِنا جاتا ہے۔ اس وقت عرق، بو اور ذائقہ کی جو کیفیت ہو اس کا اعتبار ہے۔

جن بوٹیوں سے چاندی کا کام نکلتا ہے ان کو گیاہ قمری کہتے ہیں۔ ان کی پہچان یہ ہے کہ برگ کی رنگت سبز سفیدی مائل یا سفید ہو۔ عرق سبز یا سفیدی مائل نکلے۔ رنگت پختہ ہو۔ ذائقہ نمکین و کھاری یا ترش و تلخ ہو۔ سمیت رکھتی ہو۔

جو بوٹیاں پارہ کو منعقد کرتی ہیں ان میں ذیل کی صفات ہوتی ہیں۔ شیرہ گاڑھا یعنی لیسدار ہو۔ بو تند اور تیز ہو۔ پتوں کی رنگت اور ذائقہ خواہ کیسا ہی ہو۔

جو بوٹیاں پارہ کو طبی کام کے لئے درست کرتی ہیں ان کا عرق پختہ رنگ اور گاڑھا ہوتا ہے۔ اور

اس میں جلاب کی تاثیر ہوتی ہے۔

تفصیل وار بوٹیوں کے حالات لکھنے سے پہلے ہم بوٹیوں کی جماعت بندی بلحاظِ خواص درج کرتے ہیں۔

زرکاں سیفنہ

پارہ کو قائم الفار کرنے والی بوٹیاں گھونگچی، مٹھا تیلیہ، باہچی، کلونجی، دیسی کیوڑہ، اندرائن، بھلانوہ، بیخ کنیر سفید، تخم ڈھاک، روغن تخم دھتورہ، برہیارا، بکن، بندری، مدار، اگیا، بیخ انگلہ، لوبی تلخ، توری تلخ، چولائی، دودھی بیلدار، مینڈھا سنگی، رودرونتی، زردچوب، زقوم، تمھارا، کشائی خورد، کدوئے تلخ، ککروندہ صحرائی، کوانچ، گوبھی ہر قسم، گومہ، گھیکوار، گورکھ ولی تیر، لجالو آبی، لجالو سرخ گل، مورسکھا، نمک نمک چھکنی، پنپسکی یا منپنڈی آملی۔

سم الفار کو قائم کرنے والی بوٹیاں شیر مدار، شیر زقوم، شیرہ برگ کنار، شیرہ لیموں کاغذی، سرکہ انگوری مقطر، لانی یعنی سجی کی بوٹی۔

ہڑتال کو قائم کرنے والی بوٹیاں مغز تخم بید انجیر، لانی، جمالگوٹہ، برگ کنار، شیرہ لیموں کاغذی، سرکہ انگوری، کانی چاروں اجوائن، ہینگ، لسن۔

گندھک کو قائم کرنے والی بوٹیاں شیرہ گھیکوار، لسن، پیاز، بینگن، امربیل، برگ نیم، لانی۔

شورہ قائم کرنے والی بوٹیاں ایسٹیٹ کا عرق، جنگلی کسم کے بیج، تونک کا شیرہ، بھنگ، برگ املتاس، برگ شیشم۔

سیماب کو منعقد کرنے والی بوٹیاں ... ل، کنول کوسی، آکھی، اگیا ہر دو قسم، بتھوہ تلخ جنگلی، بن جیت، بیارہ سفید گل، بہار املی، برم ڈنڈی کلاں، پودینہ، پیت رکنی، توری تلخ، تاڑ، تیلیا کند، چیتا سرخ، دودھی بیلدار، دھتورہ بے خار، دھاکری، رودرونتی، لدھو، زہر کھناک، زہر سنگیا، زرطیہ، تخم سہجنہ، سورج مکھی، کھردوب، کھرمنڈوا، کپاس، کلہاڑی کلاں، کیتا برکھ، کلونجی، اڑھائی پتہ، کیلا ہر قسم، کوا پھل، گھمری، لجالو سرخ گل، املتاس، مینڈھا سنگی، ناسن تلخ، تونبہ کے بیج کا تیل، روغن زیتون۔

سیماب کو ذرا دیر میں قائم کرنے والی بوٹیاں آک، اجوائن، اکول، اکاس بیل، امل بید، اگست غار، اندرائن، ادل کند، بن کپاس، بھاگ مکھی، برھم بوٹی،

برگ تنبول، بریاری، بندال زرد و سفید، بھلانوہ، بیخ انگلہ، پوی تخ، پیان، جل کمبی، چوبتی، چولائی، رام پیل یعنی بکن، راتی، رتن جوت، روغن رانجی، ریچھ کند، زقوم، ساگون، درخت سرس، کوٹیالہ، سنبھالو زرد، سمندر سوکھ، سورج مکھی، لہوٹرہ، شہد یئی، کالس، اکر ونمہ، کٹائی خورد، کندر، کنجا یعنی کاک مسی، کوا ٹھوٹھی، کوانچ، کھرمنڈوا، زخم حیات، گورکھ مولی، گورمہ گھمبری، لجالو یعنی لاجونتی، لہسن، لیموں، بجورہ، لیموں ترش، مربلی، مشک دانہ، مورسکھا، مولی، نک چھکنی، بیخ نیم، ہرن کھری، ہلہل سفید و زرد۔

جو بوٹیاں پارہ کو منعقد العمل بناتی ہیں یعنی جو کجلیاں دور کرنے والی ہیں وہ دور ہو جائیں اور جو رکھنے کے قابل ہوں وہ رہ جائیں:

رگیا، آب بیخ نیم، بہار رائلی، تاٹرسی، چولائی، ترسد چوب خام، کپاسی، کٹائی خورد، کھردوب، کھرمنڈوا، گومہ، گھیکوار، لجالو، بلی۔ ہسن۔

ان بوٹیوں کے نام جن کے عرق میں پارہ کو اگر داہنے ہاتھ میں ملیں اور منہ جنوب کی طرف رکھیں تو عمل شمسی کے لئے کارآمد ہوں۔ اگر بائیں ہاتھ میں ملیں اور منہ شمال کی طرف کریں تو چاندی کے لئے کارآمد ہوں۔ پودینہ، بکن، شہد یئی، کوا ٹھوٹھی، مورسنکھا، ہنس پدی۔

وہ بوٹیاں جو بذاتِ خود اکسیر ہیں۔ بعض اکسیر اور بعض اکسیر اعظم کا خاصہ رکھتی ہیں۔

اشخص کمنول کوہی، اگمی، بابونہ، برم ڈنڈی کلاں، بالیسری، بیت رکتی، پپیتہ سفید گل، تیلیا کند، چیتا سیاہ، بروری، صمغ جامن زرد، کیکر کوہی، صمغ نیبھا، کتیارو برکھ، اڑھائی پتہ، مہدیا بری۔

وہ بوٹیاں جو طلا کشتہ کرتی ہیں چولائی خاردار، عرق گلاب، بڑی نونک، دلاجونتی، کچال کے پھول، گل عباسی، برگ تلسی۔

وہ بوٹیاں جو چاندی کشتہ کرتی ہیں مہندی، گیدڑ تمباکو، جمال گوٹہ، سن کے بیج، ہسکی، عقرقرحہ، گاجر کے بیج، چھال جامن، ہرچہار اجوائن، عرق گلاب، نونک، حسن یوسف، برگ نیم، ثمر گولر، ثمر پیپل، برگ تلسی، ہزار دانی، دودھک، بیخ عباسی، بھلانوہ، شیر مدار، برگ انار ترش۔ انار دانہ ولایتی، گول کھوپڑ، جھجھروٹی، ترپھلہ، ہر کرہ، بپلامول، کیکر کی چھال، پیپل کی چھال، چوچی یعنی سراب، بو پھلی، شیر زقوم مثلث، گندنا، اپنا کٹ، ہاتھی منڈی (بھنسوہ) کا تقل، برگ جا، برگ فراش، دارچینی، کریہ۔

وہ بوٹیاں جو قلعی کشتہ کرتی ہیں: تمام مذکورہ بالا بوٹیاں جو چاندی کشتہ کرتی ہیں نیز بھگرہ نیلا بھنگ، ہلکو دتہ، جس کو ککڑ چھڈی اور ککڑ موتہ بھی کہتے ہیں، برگ سرس، چھال املی، برادہ تیج بل، ہلدی، بزر البنج، کوکنار، برگ کنار صحرائی، چھال درخت شیشم، بھنگرہ، ہاتھی سنڈی، دال نخود، گرگس۔ برگ سرس، زرنباد، خولنجان، جادتری۔

وہ بوٹیاں جو سکہ کشتہ کرتی ہیں بیخ مدار، گھیکوار، تخم دھتورہ، ہتھا تیلیہ، ثمر کیکر خشک، نگرہ گنجد سیاہ، ڈھاک کے پھول، کوکنار، دیسی کیوڑہ، عرق گل عباسی، زخم حیات۔

وہ بوٹیاں جو جست کشتہ کرتی ہیں گھیکوار، عرق لیموں۔ ترپھلا، اجوائن خراسانی، شگوفہ چنبیلی سفید، گل شیرہ

وہ بوٹیاں جو لوہا اور فولاد کشتہ کرتی ہیں ہاتھی سنڈی، بھنگرہ، ناپال، کانجی، گلگل۔ گھیکوار، جامن کی چھال اور عرق لیموں، سرکہ تند

وہ بوٹیاں جو تانبا کشتہ کرتی ہیں چھال گوندہ بھلاتوہ، کریر، ریٹھہ، ثمر جامن، اکھوں کی لکڑی، بیخ مدار، ملتانی رائی، رائی کی گندل، ہزار دانی دودک، جنگلی کسنبہ، ناگ پھنی، دودھیا بتیس، سفید جنگلی پیاز، بوئی بوٹی، شاخ پیپل، شاخ ڈھاک، ہتھا تیلیہ، لسکھپرہ، نک چھکنی، چرچٹہ، بیخ کنیر سفید۔

وہ بوٹیاں جو مردار سنگ کشتہ کرتی ہیں: لسن، برگ بھنگ، برگ کنار، سندھی، اکرنڈ۔

وہ بوٹیاں جو زرنیخ کشتہ کرتی ہیں سفید گل، برگ دھتورہ، مغز تخم انڈہ، ہزار دانی دودھک، گھیکوار، کوسیاہ، پلھ کنڈہ، بھاتل، چوکہ، بیخ کیل، بھنگرہ، زمین قند، پیٹھہ۔ شیر مدار، شاخ پیپل، لاکھ پیپل، نک چھکنی، چھال ریٹھہ، گل عباسی،

وہ بوٹیاں جو شنگرف کا کشتہ کرتی ہیں: نک چھکنی، ہینگ، زمین قند، خنظل، ہالکنگنی، سرخ مرچ، شیرہ کھٹیلی۔ سورج مکھی، پیاز سفید، تربوز، شیر برگد، جائفل، گھیکوار

وہ بوٹیاں جو رسکپور اور دارچکنہ کشتہ کرتی ہیں بھلاتوہ، لسن۔ گنگند بابری، فلفل سفید، لونگ، جل نیم، چھال گوٹہ،

وہ بوٹیاں جو سم الفار کشتہ کرتی ہیں: پیاز سفید، لاتی، شلغم، چھال پیپل، چوب زقوم، بوٹی قاضی دستا

راکھ سمسم، شیر مدار، شیر زقوم، زخم حیات، میٹھا تیلیہ، راکھ چم کشدہ، پوست ریٹھہ، مغز تخم جمال گوٹہ، خیرہ ادرک، نک چھکنی۔

وہ بوٹیاں جو پارہ کشتہ کرتی ہیں: برادہ، تیج بل، کیلہ، زمین قند، برگ نیل، مہندی، کنیر، عرق غنچہ چنبیلی، بیخ فریدبولی، لکھوڑہ۔

وہ بوٹیاں جو پارہ کو گرسنہ یعنی بھوکا کرتی ہیں: برادہ صندل سفید، دیودار، کاگ ٹھوٹھی، شیرہ گڑاھل، شیرہ لکھوڑہ، حنظل سیاہ یا سفید، شیرہ گھیکوار۔

کیمیائی بوٹیوں کی تشریح

اِٹ سِٹ: مشہور زمین دوز اور مفروش بوٹی ہے۔ پتے گول اور دبیز۔ ڈنڈی سرخ۔ چند قسم کی ہوتی ہے۔ ایک وہ جو دور تک لمبی پھیلتی ہے۔ دوسری چھتہ دار۔ بسکھپرہ اسی کی ایک قسم ہے۔

ارنڈ: ایک مشہور پودا ہے جو بہت اونچا جاتا ہے۔ پتے پنجہ کے مشابہ۔ دو قسم۔ ایک سفید دوسرا سرخ پھول والا ہوتا ہے۔

اندرانی: زمین دوز مفروش بوٹی ہے جس کے پتے باریک چنے کے مشابہ۔ پھول بہت چھوٹا سرخ رنگ نمناک زمین پر بکثرت پائی جاتی ہے لوگ اسے ہدرانی اور مجیٹھی بھی کہتے ہیں۔

اونٹ کٹارا: ایک خاردار پودا ہے۔ آدھ گز اونچا قدرے کم و بیش۔ پتے چولائی کی طرح لمبے مگر سخت۔ پتوں پر کانٹے بکثرت۔ پھل گول اخروٹ کے برابر خاردار۔ پھول چھوٹا زرد یا سفید یا نیلا ہوتا ہے۔ نمناک ریتلی جگہ پر بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اسکی ہر شاخ کی نوک پر اندر سے کھوکھلا ہوتا ہے۔ اور اسکے اطراف میں باریک باریک پھول ہوتے ہیں۔ اندر کچھ سفید روئی کی طرح ہوتا ہے مزہ کڑوا اس میں پارہ قائم ہوتا ہے۔

اڑھائی پتہ: ایک قسم کی گھاس خورد کی ہے جس کے پتے اڑھائی ہوا کرتے ہیں یعنی دو پتے بڑے اور ایک چھوٹا سا۔ اس کا یہ مطلب نہیں کہ کل پودے میں اڑھائی پتے ہوتے ہیں۔ بلکہ یہ کہ پتے تو شاخ پر بے شمار ہوتے ہیں۔ مگر ہر ایک پتہ اڑھائی پتوں کا مجموعہ ہوتا ہے لوگ اسے عام طور پر کھٹیٹھہ خیال کرتے ہیں۔ نمناک اور ریتلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ کوئی دوسرا پودا پاس نہیں اگتا۔ اسے ڈھائی پتہ بھی کہتے

ہیں۔ اسکی جڑ یا کوئی لکڑی ایک بالشت یا کم و بیش لائیں اور چار پانچ سیر پارہ آگ پر رکھ کر اس میں پھرائیں۔ خواہ اس پر پتے کی بکنی رکھ دیں تو وہ پارہ سب بستہ ہو کر نقرہ ہو جائیگا۔ اگر پارہ آگ پر رکھ کر دو تین قطرے آب سبز برگ کے ڈالیں تو وہ ریگ دریا کی طرح ذرہ ذرہ ہو جائے گا۔ اور تانبے کو طلا کر دیگا۔ اگر پارہ کو اس بوٹی کے عرق سے دھوپ میں سحق کریں اور آگ پر رکھیں تو پارہ بستہ ہو اور ایک تولہ یہ پارہ اور ایک تولہ نوشادر کو۔ ۱۰ تولہ نقرہ میں تاؤ دیں تو خاک ہو جائے اور ایک تولہ یہ خاک ۹ تولہ قلعی یا پارہ یا جست یا سیسہ میں ڈالیں تو وہ نقرہ ہو جائے۔

استھل کنول: یہ بوٹی نیلوفر کے مشابہ ہوتی ہے۔ فرق صرف یہ ہے کہ نیلوفر پانی میں اور یہ خشک زمین پہاڑی میں پیدا ہوتی ہے۔ پتے، پھول بالکل نیلوفر کے مشابہ۔ ایک اور قسم گل لالہ کے مشابہ ہوتی ہے مگر وہ کارآمد نہیں۔ اس کی چھال اڑھائی ماشہ ایک تولہ پارہ یا قلعی پر ڈالیں تو اسے بستہ کر کے چاندی کر دے۔

اندھا ہومی: ایک پودا ایک بالشت قد کا۔ پتے برگ اڈوسہ کے مشابہ ایک ایک انگل لمبے۔ ایک تنہ پر قائم پودا ہوتا ہے۔ شاخ کی نوک پر آسمانی رنگ کا پھول ہوتا ہے جو زمین کی طرف مائل رہتا ہے۔ یہ تین قسم کا ہوتا ہے۔ زرد گل، سفید گل، آسمانی گل۔ سفید اور زرد گل چھوٹی قسم سے ہیں۔ ان کی پتیاں چھنگلیا کے برابر صنوبری شکل کی تیغ بلم کی طرح۔ شاخیں باریک گرہ دار۔ ہر گرہ پر چھوٹا پھول سرخ رنگ سیاہی مائل تخم جیسے لیکن اس میں کوئے نہیں ہوتے۔ پتوں کا شیرہ سرخ نیرگی مائل نکلتا ہے۔ سیاہ پھول والے کا شیرہ چاندی کو اوپر سے طلائی رنگ کرتا ہے۔ مگر نوشادر سے رنگ آہستہ آہستہ کم ہو جاتا ہے۔ پارہ اس میں گاڑھا ہوتا ہے۔

اگھی: ایک بوٹی ہے جو ریگستان میں پیدا ہوتی ہے۔ پتے درخت مدار کے مشابہ مگر اس سے چھوٹے اور ایک شاخ پر ۵-۶ سے زیادہ نہیں ہوتے۔ پھل پھول بھی مدار کی طرح ہوتا ہے لیکن اس میں دودھ نہیں نکلتا۔ ایک بالشت سے لیکر ایک ہاتھ تک اونچا ہوتا ہے۔ اس کی جڑ زمین قند کی طرح گرہ دار ہوتی ہے۔ اگر اس کو سکھا کر اس کی بکنی اڑھائی ماشہ لے کر ایک تولہ پارہ یا قلعی پر گداز کر کے ڈالیں تو وہ چاندی ہو جائے۔

اگیا: ایک بوٹی ہے ایک ہاتھ سے لے کر دو ہاتھ تک اونچی پتے نک چھکنی کے مشابہ مگر ان سے بڑے سندر ھار اور ہتھیلے کی طرح کٹے ہوتے۔ پھول زرد رنگ دریا کے کنارے اگتی ہے۔ پھول کے اندر ایک پینکھڑی

مثل لنگ کی طرح سیدھی کھڑی ہوتی ہے۔ اس لئے اسکو شولنگی بھی کہتے ہیں۔ دوسری قسم سرخ رنگ اور انار کے مشابہ ہوتی ہے۔ دھان کے کھیت میں پیدا ہوتی ہے۔ اس میں بو تیز اور نمکین آتی ہے۔ اس کے عرق میں گندھک قائم ہوتی ہے۔

انکول - انکول ایک درخت اڈوسہ سے قد لمبے بلند، پتے شفتالو کے پتوں کے مشابہ پھل شیریں، مغز تخم کا چکنا۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک خاردار اور دوسرا بے خار۔ بے خار کی شاخ میں پہیہ سفید گسترہ ہوتا ہے۔ پھولوں کے عرق میں گندھک قائم ہوتی ہے۔

اکاس بیل، زرد رنگ کی بیل درختوں پر چڑھتی ہے۔ نہ پتے نہ جڑ۔ اسکو امر بیل، چاند بیل، رام بیل اور زرگلی بھی کہتے ہیں۔ اکسیری بوٹی ہے۔ عرق میں گندھک اور پارہ قائم ہوتے ہیں۔

اگست: اس کا درخت املی کے مشابہ۔ پھول سفید سرخی مائل ہوتا ہے۔ اس کے پھول کے شیرہ میں سم الفار سرخ قائم ہوتا ہے۔

اول کندکوہی ایک بوٹی پہاڑی اور جنگلی ہے۔ اسکو بریت کندہ بھی کہتے ہیں۔ جڑ زمین قند کی طرح سفید۔ جون پور کے علاقے میں اسے قبولیا سوران کہتے ہیں۔ اس کے پتے سوران کے پتوں سے چوڑے ہوتے ہیں۔ یہ کھایا نہیں جاتا۔ اگر کھائیں تو گلے میں کھجلی ہو جاتی ہے۔ اس میں پارہ ڈال کر اگر بھوبل میں آگ دیں تو پارہ بستہ ہو جاتا ہے۔

بالسہ: یہ درخت قد آدم ہوتا ہے۔ جڑ سے شاخیں اکثر نکلتی ہیں گویا جھاڑی ہے۔ پتے ابتدا میں چھوٹے اور نوکدار ہوتے ہیں۔ مگر درخت کے بڑھنے پر لمبے اور چوڑے ہو جاتے ہیں۔ پتے سفیدی مائل ہوتے ہیں جن پر ایک قسم کا رواں سا جما ہوتا ہے۔ جامن کی طرح اس کی شاخ کی گرہ پر پھول کانٹے ہوتے ہیں۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سفید و زرد پھول، اسے سنبھالو اور اڈوسہ بھی کہتے ہیں۔

بتھولا: ایک گز بھر کا پودا ہے جو گیہوں کے کھیت میں پیدا ہوتا ہے۔ پتے چولائی کے پتوں سے مشابہ مگر چھوٹے۔ ہر شاخ کے سر پر ایک سٹہ ہوتا ہے جس میں بیج ہوتے ہیں۔ جنگلی بتھوا پارہ کو شگفت کرتا ہے۔

برہم ڈنڈی: جھاڑدار پودا آدھ گز سے ڈیڑھ گز تک اونچا، پتے لمبے، کنگرہ دار مرچ

کے پتوں سے مشابہ۔ ہر ایک شاخ پر پھل گول جس پر لمبے لمبے بال ہوتے ہیں۔ اسکو بہمی کے نام سے بھی موسوم کرتے ہیں۔ دو قسم کی ہوتی ہے، ایک کلاں دوسری خورد۔ کلاں اکسیری بوٹی ہے مس پر ترق ڈالنے سے اسکو سفید کرکے چاندی بنا دیتی ہے۔

بسکھپرہ: اٹ سٹ کی ایک قسم ہے۔

بکن: ایک مفروش بوٹی ہے جو زمین سے کسی قدر اونچی رہتی ہے۔ اس کے پتے بالکل پودینہ کے مشابہ ہوتے ہیں مگر ڈل دار ہوتے سر کے پاس گولائی لئے ہوئے۔ پھول جامنی رنگ کا ہر گرہ پر پھل چھوٹا سا گاجر کی مشابہ مخروطی شکل کا۔ ریتلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ اس میں سے مچھلی کی سی بساندہ آتی ہے۔ اسے بکم، رام پیپل، جل پیپل اور اسپالوڑ کہتے ہیں۔ اسکا چوبہ پارہ کو قائم کرتا ہے۔

بوٹی فریدہ: ایک جنگلی پودا بالشت بھر قد کا۔ شاخیں باریک لمبی۔ جن پر ایک قسم کا رواں ہوتا ہے جو ہاتھ سے چمٹ جاتا ہے۔ پتے پھول مولی کی طرح۔ پھلیوں کا ذائقہ بالکل مولی کا سا۔ اسکی پھلی کی صورت ۳، ۴ انگل لمبے چوڑے اور دبیز، جن کے اندر باریک بیج نکلتے ہیں۔ اسکے کل اجزا تلخ اور تیز مولی کی طرح ہوتے ہیں۔ دیہاتی لوگ ان کی بھاجی بنا کر کھاتے ہیں۔ جڑ انگل بھر یا اس سے کم و بیش موٹی ہوتی ہے۔ سفید رنگ جس میں تین چار ریشہ خار کی طرح ہوتے ہیں۔ اسکو فریدہ مولی یا جنگلی موری یا بن مولیا بھی کہتے ہیں۔ نیز بنال گرز بھی کہتے ہیں۔

بھٹکٹیا: مشہور جھاڑ دار خار دار پودا ہے۔ شاخوں اور پتوں پر کانٹے ہوتے ہیں۔ پتا پنجہ کی شکل کا ہوتا ہے۔ پودا زمین پر دور تک پھیلتا ہے۔ پھل گول ریٹھے کے برابر ہوتا ہے۔ کچا سبز، پختہ زرد رنگ ہو جاتا ہے۔ کچے پھل پر تربوز کی طرح سفید دھاریاں ہوتی ہیں۔ دو قسم کی ہوتی ہے ایک کا پھول اودا دوسری کا سفید۔ سفید پھول والی جس کے اندر کا زیرہ بھی سفید ہو اکسیری بوٹی ہے۔ اس کے مختلف نام ہیں۔ بریہٹی، بھوپترکا، شوکۃ العقرب، جھوکرومی، کٹ بیگن، بادنجان بری، حدق، کٹیلی، دویاگہری، کدہکا، کنٹاکا، چھدرا، دروتی، کنٹائی، کنڈیاری۔ اس کے شیرہ میں پکانے سے شنگرف قائم ہوتا ہے نیز پارہ۔ سفید کنٹائی دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک کا پھول بالکل سفید۔ دوسری کے پھول میں زرد زیرہ۔ ذیل کے مقامات میں بکثرت ہوتی ہے۔ میوات، فیروزپور، جھرکہ، الور، نجادا، اڑلیسہ، باجوڑ، ملک یاغستان، چترال، موضع کالا ڈھیری ضلع پشاور، سمرالہ ضلع لدھیانہ، منٹگمری۔

بھکلٹیا سفید گل جس کا زیرہ بھی سفید ہو اکسیری بوٹی ہے۔ اس کا شیرہ ایک تولہ قلعی پر ڈالیں چاندی ہو۔ اگر پارہ پر چار پہر اس کا چوبہ دیں تو اکسیر ہو۔ اس کی بھسم ایک آنچ میں چاندی کا عجیب اور عمدہ کشتہ ہوتا ہے۔

باد رنجبویہ جسے بلی لوٹن کہتے ہیں۔ بازار میں عام بکتی ہے۔ اسکے عرق میں پارہ قائم ہوتا ہے۔ اس کا پودا دو قسم کا ہوتا ہے۔ خورد و کلاں۔ قسم کلاں کا درخت اور پتے تلسی کے برابر۔ مگر آرہ کی طرح اس میں دندانے ہوتے ہیں۔ پھول نیلا سرخی مائل۔ ہر سال فصل ربیع میں اگتا ہے۔ اس کی شاخیں جڑ سے اگتی ہیں۔ پتے گولائی مائل بےلنتہ کے اور پودینہ کے پتے کی طرح۔ مگر اس سے کچھ چوڑے پھول سفید شاخیں بہت۔ دونوں قسمیں پارہ کو قائم کرتی ہیں۔

بھنگرجٹاجوٹ اس کا پودا ایک ہاتھ سے پانچ ہاتھ تک کا ہوتا ہے۔ ساق اندر سے کھوکھلی شاخیں پتلی جن میں پتیاں ۵ سے ۹ تک۔ نہایت سبز رنگ سیاہی مائل کچھ کھرکھری۔ پتے عشق پیچہ کی مانند باہم دگر پیچیدہ اور گوشائیں کی لٹوں کی طرح ایک دوسرے سے چسپیدہ اگر آگ کے اوپر پارہ رکھ کر اس کا شیرہ ڈالیں تو وہ قمر ہو۔

بھلاتوہ کیمیائی بہت بڑا سیاہ بے کلاہ ہوتا ہے۔ اسکی بھسم ۶ سیر لیکر پاؤ بھر سم الفار درمیان رکھ کر منہ برتن کا مضبوط بند کر کے تلے آگ مثل کھچڑی کے ۶ پہر تک جلائیں سم الفار مسمع ہو کر اس کی ۱ تولہ مس کو طلائے احمر کرے گا۔

بوپھلی زمین پر بچھی ہوئی مفروش بوٹی۔ شاخیں باریک پتے چھوٹی چھنگلیا کے ناخن کے برابر اس میں سے جو دانے نکلتے ہیں وہ عنب الثعلب کے برابر چھوٹے ہوتے ہیں۔ ابتدا میں سبز پکنے پر سرخ گھونگچی کے مشابہ ہو جاتے ہیں۔ پھول دالودی، بوپھلی اور بھپلی بھی اسکو کہتے ہیں۔

بھنل اس کی کئی قسمیں ہیں مگر سب سے زیادہ مشہور وہ زمین دوز پودا ہے جو زمین پر چکر مارے ہوئے ہوتا ہے۔ پتے انگل پر لمبے ڈیڑھ انگل چوڑے کنگرہ دار، درمیان سے ایک شاخ سیدھی اٹھ کر اوپر کو جاتی ہے جس پر پھول نکلتا ہے۔ زرد، سرخ اور سفید رنگ ہوتی ہے۔ سفید بہت مگر بیکار۔ زرد بھی بکثرت ہے اور اکثر کارآمد ہے۔ سرخ کمیاب ہے اور اکسیری بوٹی ہے۔ اس سے چونکہ دودھ نکلتا ہے اسے دودھک اور بھانل کہتے ہیں۔

بھنگرہ: ایک مشہور بوٹی پانی کے کنارے یا نمناک جگہ ہوتی ہے۔ قد ایک ہاتھ یا کم و بیش شاخیں بہت۔ پتے برگ انار کے مشابہ مگر اس سے چھوٹے۔ مزا کڑوا اور تیز۔ پھول تین طرح کا سفید بہت سیاہ کمیاب۔ زرد پھول والا بھی اکثر ملتا ہے۔ سیاہ اکسیری بوٹی ہے۔ بیج تخم کاسنی کی مانند مگر اس سے چھوٹے سیاہ بھنگرہ میں پارہ کی چاندی ہوتی ہے خواہ تر ہو یا خشک۔ لبدی میں پارہ رکھ کر بوتہ معما میں بند کر کے آگ دیں۔ سو لئے جیٹھ اور اساڑھ کے ہمیشہ ملتا ہے۔ مقام باریکاب میں جو کابل سے ۲۴ منزل ہے اور علاقہ یوسف زئی پشاور میں بکثرت ملتا ہے۔

سیاہ بھنگرہ مقامات ذیل میں بھی ملتا ہے۔ کوہ مانیٹر علاقہ پشاور کے گرد و نواح میں اور خدو خیل کے مواضعات ذیل میں وکڑا، غازی کوٹ، درگئی، کدورا، الودرا، چنگلی وادی، وادی قاسم خیل، توتامی، داگی نیز ظفر طمخان میں جو مضافات کابل میں ہے۔ کوہ کرچھاک ننندنا میں سوہڑ کو پہ علاقہ لاہور کے اس حصہ میں جو راستہ جانب دائیں کوہ گیا ہے۔ ملک اڑیسہ فتح پور سیکری کے دیہات میں موضع ادنگم ضلع متھرا واقعہ شہر متھرا۔ اگر چار دن تک پارہ کو سیاہ بھنگرہ کے عرق سے کھرل کریں۔ پھر چار دن بچھو بوٹی کے عرق سے کھرل کریں۔ پھر دونوں بوٹیوں کا شیرہ ملا کر ۳ دن تک کھرل کریں۔ پھر انہی بوٹیوں کی لبدی نیچے اوپر دیکر پارہ بوتہ معما میں بند کریں اور ۱۲ سیر کنڈوں کی آگ دیں تو اکسیر تیار ہو۔ ایک رتی تولہ قلعی کو چاندی کرے گا۔

بابونہ جنگلی و کوہی اسکو مرہٹی کہتے ہیں۔ اس کے پتے بابونہ یعنی سویا کی طرح ہوتے ہیں۔ پہاڑوں یا بڑے بڑے کچے نالابوں کے کناروں پر پیدا ہوتی ہے۔ اگر اسکو اکھاڑ کر لائیں تو مدتوں تر و تازہ رہتی ہے۔ اگر قلعی گداز کر کے ۷ بار اس کے شیرہ میں سو کریں تو نقرہ چاندی ہو جائے۔

بمرولی: اس کو تاڑی بھی کہتے ہیں۔ ریگستان میں پیدا ہوتی ہے۔ پتا اہر کے درخت کے مشابہ ہوتا ہے پتے دیس میں بکثرت اگتی ہے۔

بریاری۔ بریارہ: اس کا پودا ہاتھ بھر سے کم ہوتا ہے۔ شیرہ گاڑھا و لعابدار ایسا نکلتا ہے کہ ہاتھ میں چپک جاتا ہے۔ پتے گول چونی کے برابر پھول کئی رنگ کا۔ شاخ کا رنگ ہرا سفیدی مائل۔ خشک اور سخت زمین میں اگتا ہے اسکو بمروری بھی کہتے ہیں۔ اسکی کھاد میں ہر جسد خاک ہو جاتا ہے۔

بندری: اس کے پتے کنگھی کے پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں مگر پودا ایک ہاتھ سے زیادہ اونچا نہیں ہوتا۔ اسکی بال کپڑوں میں پھنس جاتی ہے۔ دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک کا پھول سفید پیلا دوسری کا سفید ہوتا ہے۔ ہڑتال کو قائم کرنے میں بے نظیر ہے۔

بن جیت: اس کا پودا درمیانہ۔ پتے برگ املی کے مشابہ۔ بیج پھلی کے اندر پھول سفید۔

برہم بوٹی: لونیا یا لونک کے ساگ کو کہتے ہیں معروف بوٹی۔ ڈنڈی سرخ۔ پتا چنے کے پتے کے مشابہ ذائقہ نمکین۔ برسات میں بکثرت پیدا ہوتی ہے۔ زمین پھوڑ کر نکلتی ہے۔ سنکھیا پر شیرہ کا جوہر اس کو قائم کرتا ہے۔ اس کا عرق شورہ کو قائم تیل بناتا ہے۔

پلیتو لانی: اس بوٹی کو بعض پھسک لانی اور بعض لانی پنجاب اور ملتان میں لانا کہتے ہیں۔ اسکا پودا زمین سے ۳ بالشت تک بلند ہوتا ہے۔ پتے چھیر کی طرح گول لعاب دار۔ شاخ سرخ رنگ۔ اونٹ بڑے شوق سے کھاتا ہے اور کوئی جانور نہیں کھاتا۔ اسی کے عرق سے سجی اور لونا کھار بناتے ہیں۔ اس میں سنکھیا اور ہڑتال قائم ہوتے ہیں۔ آدھ پاؤ لبدی میں ایک تولہ ہڑتال یا سم الفار دے کر سیر بھر کریسی کی آگ دیں۔ اسی طرح ۱۱ بار کریں قائم ہوں۔ پھر اوس یعنی شبنم میں رکھ دیں تیل ہو جائیں۔ اس تیل میں طوطیا نے سبز کھرل کر کے کٹھالی میں دم سخت کریں تو پھر تیل کبھی نہ جمے اور رنگ خون کی طرح سرخ ہو۔

پسولا پسولی: حیدر آباد دکن میں ایک بوٹی پیدا ہوتی ہے گیہوں اور جوار کی فصل میں خود رو۔ تین چار بالشت کا قد۔ دو قسم سفید گل و زرد گل نر و مادہ۔ مادہ بالکل السی کے درخت کی مانند ہوتی ہے۔ پتہ توڑنے سے دودھ نکلتا ہے۔ پھول زرد دانہ جوار کے برابر۔ پتہ کی پشت پر رواں۔ تخم سیاہ مثلث۔ بکری اسکے پودے کو نہیں کھاتی۔ زرد گل پودے کے شیرہ میں اگر گندھک ۴۰ روز بھگو کر رکھیں پھر پتال جنتر کریں تو کارآمد تیل نکلتا ہے۔

پنج انگلہ: اس پودے کی بیل چڑھتی ہے۔ پتا ہاتھ کی پانچ انگلیوں کے مشابہ جن کی پشت پر رواں ہوتا ہے۔ اسکی جڑ ادرک کے مشابہ۔ ہندی میں اس بوٹی کو گھوڑیل کہتے ہیں۔ جھاڑیوں اور جنگلوں میں بکثرت پیدا ہوتی ہے۔ لوگ اسکو کھاتے ہیں مزہ پختگی کے وقت میٹھا ہوتا ہے۔ اسکی جڑ کے عرق میں پارہ کا گٹکہ قائم ہوتا ہے اور اگر دوبارہ جڑ کی لبدی میں رکھ کر آگ دیں تو سخت کندہ

ہو کر قلعی کو درست کرتا ہے۔ سیماب اس میں دو پہر کھرل کرنے سے قائم ہو جاتا ہے۔

پوئی تلخ اس کے پتے پان کے مشابہ ہوتے ہیں۔ مزہ کڑوا ہوتا ہے۔ یہ کم ملتی ہے۔ ترش مزہ کی زیادہ ملتی ہے۔ اکثر گھروں میں لگاتے ہیں۔ کدو اور انگور کی طرح اسکی بیل چلتی ہے پھل سیاہ بنفشی رنگ کا کوکی مانند۔ یہ چار قسم کی ہوتی ہے۔ ایک سفید ساق سبز برگ۔ جو عام ہوتی ہے دوم سرخ ساق جس کی جڑ اور شاخیں سرخ ہوتی ہیں۔ سوم پوئی خورد بالکل قسم اول کے مشابہ لیکن ایک بالشت سے بڑی نہیں ہوتی۔ بوٹا چولائی کے ساگ کی طرح بہت مزیدار قسم چہارم صحرائی اس میں تنہ نہیں ہوتا۔ پتا بسکھپرہ کی مشابہ۔ اسکی جڑ سپاری کی مانند گول خامی کی حالت میں سفید ہوتی ہے۔ پوئی کا ساگ کھایا جاتا ہے۔ اس کا خاصہ ہے کہ اگر قبل طلوع آفتاب اکھاڑیں تو مزہ شیریں ورنہ مابعد کڑوا ہوتا ہے۔ کیمیائی پوئی کا پتہ پان کے برابر اسی کی ہم شکل ہوتا ہے۔ پتے کے شکم پر کھنڈی کی طرح رواں ہوتا ہے۔ پتے کی پشت سیاہی مائل ہوتی ہے۔ رگیں اور ڈنڈی سرخ سیاہی مائل ہوتی ہے۔ اس کے عرق سے قلعی کی چاندی بنتی ہے۔ کلکتہ کے محلہ بالی گنج اور ٹالی گنج کے درمیان ایک جھیل ہے وہاں یہ بوٹی بکثرت پیدا ہوتی ہے۔

پلپل سرخ گل پودا زیادہ سے زیادہ گز بھر اونچا۔ پتے برگ تلسی کے مشابہ۔ شاخیں بہت سی مرچ کے مشابہ۔ مرچ اور اس میں یہ فرق ہے کہ مرچ کا پھول سفید لیکن اس کے پھول کے اندر ڈنڈی کے پاس زرہ داغ ہوتا ہے۔ اس میں پھل نہیں لگتا۔ اس لئے بعض اسکو نرمرچ کہتے ہیں لیکن دراصل یہ پہاڑی پودا ہے جو حصار، سنبھل اور مراد آباد کے علاقہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اسکے عرق میں پارہ منعقد ہو کر سخت ہو جاتا ہے۔ اگر منعقد شدہ پارہ قلعی میں ملا دیں تو وہ کرنگ سا بن جاتا ہے۔ یہ کرنگ جست کو خاک کرتا ہے اور وہ پارہ کو طلا کرتی ہے۔

پالیسری: ایک زمین پر بچھی ہوئی بوٹی ہے جو ریگستان اور دریا کے کنارے اگتی ہے۔ پتے چنوں کے پتوں سے مشابہ۔ بالشت بھر یا کچھ کم و بیش ہوتی ہے۔ اس کی نچلی زمین چکنی ہوتی ہے۔ گویا کسی نے وہاں تیل گرایا ہے۔ چیونٹیاں اس کے نیچے بہت جمع رہتی ہیں۔ کنوار یا اساڑھ میں تلاش کرنے سے ملتی ہے لیکن ساون بھادوں میں نابود ہو جاتی ہے۔ اس کے سبز نگدہ میں پارہ لپیٹ کر اگر دو سیر کنڈوں میں رکھیں اور آگ دیں تو وہ چاندی ہو جائے گا۔ اگر بوٹی سوکھ گئی ہو تو تھوڑا سا پانی ڈال کر

جگہ کرلیں۔ اس کو دودھ دنتی بھی کہتے ہیں۔

تینلیہ: اسے ترشک، کھٹی بوٹی اور رانی بوٹی بھی کہتے ہیں۔ تین تین پتے ہر ایک شاخ پر ایک ایک جگہ ہوتے ہیں۔ اس لئے اس کو تینہ پتیا کہتے ہیں۔ دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک سفید گل دوسری زرد گل۔ سفید گل کمیاب ہے اور اکسیری ہے۔ نمناک جگہ پیدا ہوتی ہے۔ اسکے عرق سے پارہ قائم ہوتا ہے۔

ترکنی: اس کا دوسرا نام امبر بیل ہے۔

یہ کئی قسم کا ہوتا ہے ایک ڈنڈا تھوہر جس کا تن گول چاروں طرف کانٹے تھوہر یعنی زقوم پتے انار کی مشابہ گر ہوئے۔ دوسرا ناگ پھنی جس کو چھتر تھوہر کہتے ہیں سانپ کے پھن کے مشابہ اس کے پتے ہوتے ہیں۔ ہر ایک پر بہت سے لمبے لمبے کانٹے ہوتے ہیں تیسری قسم کھلی دار تھوہر جس کی شاخیں پتلی پتلی پھلیوں کی مانند ہوتی ہیں یہ بھی قسم تردھارا جیسے زقوم مثلث کہتے ہیں۔ اور بھی چند اقسام ہیں۔ سب کے دودھ میں پارہ، گندھک ہڑتال اور سم الفار قائم ہوتا ہے۔ خاص کر سرخ دودھ والی میں۔

پھکنڈہ: ایک خار دار پودا قد ڈیڑھ ہاتھ تک اونچا۔ پتے دو تین انگل چوڑے بیر کے پتوں کے مشابہ پھول خار دار لمبے لمبے سروں پر ہوتا ہے۔ اسکی شاخوں پر سر بسر کانٹے ہوتے ہیں۔ جن کا رخ نچلی طرف ہوتا ہے۔ پاس سے گزرنے والے مسافر کے دامن میں لپٹ جاتے ہیں۔ اس میں تخم پنواڑ کی مشابہ چھوٹے چھوٹے دانے ہوتے ہیں اور بیج کے اوپر پھول ہوتا ہے۔ اس کے دوسرے نام یہ ہیں۔ خار واژ گونہ، چرچٹہ، چرچڑہ، لٹ جیرا، لٹ زیرہ، اونگا آکھا جھاڑ، آپاماوگ۔ دو قسم کا ہوتا ہے سفید پھول، سرخ پھول۔ سفید پھول کمیاب ہے پارہ کو قائم اور کشتہ کرتا ہے۔

پنواڑ: جنگلی بوٹی جھاڑ دار قد آدھ گز۔ بیج لونگ کی شکل کا اس قدر سخت کہ کئی روز پانی میں بھگونے سے بھی اچھی طرح نرم نہیں ہوتا۔ اس کو لوہ اور چکوند کہتے ہیں۔

پوغاٹ: اسے پیازی اور جنگلی پیاز بھی کہتے ہیں۔ گیہوں کے کھیت میں بکثرت پیدا ہوتا ہے شاخیں پیاز کی مانند اسے گندنا اور کراث شامی بھی کہتے ہیں۔

پیت رکتی: اعلیٰ صنعت کی اکسیری بوٹی۔ ماگھ کے مہینے میں پیدا ہوتی ہے۔ پتے گول

درم کے مشابہ۔ پودا ہاتھ ڈیڑھ دو ہاتھ اونچا۔ اسکے نزدیک گھاس نہیں اگتی۔ اگر اوپر برف گرے تو پتوں پر نہیں ٹھہرتی۔ جہاں یہ پیدا ہوتی ہے وہاں کی مٹی زرد اور سخت ہوتی ہے۔ جڑ پیاز کی مانند پرت پرت۔ پھول زرد رنگ۔ اگر سوئی اس کے اندر داخل کی جائے تو وہ زرد رنگ نکلتی ہے۔ کاشان میں بکثرت پیدا ہوتی ہے۔ وہاں کے کمہار اسکے پانی سے برتن تر کرکے آگ میں پکاتے ہیں تو وہ اندر اور باہر سے زرد ہو جاتے ہیں۔ اگر اسکے پتوں کے عرق کے دو تین قطرے ۲ سیر پارہ پر آگ پر ڈالیں تو وہ سب اکسیر ہو جائے۔ اگر ایک تولہ پتے خشک ۴۰ تولہ چاندی گلا کر ڈالیں تو ہم اعیار نیار ہو جائے۔ ایک حصہ جڑ دو حصہ گندھک پر تھوڑا تھوڑا ڈال کر آنچ دیں تو احتراق زائل ہو۔ پس ایک درم یہ گندھک ۶۰۰ درم پارہ کو منعقد کرتی ہے اور وہ پارہ ۶۰۰ درم مس یا فضہ کو طلا کرتا ہے۔ اہل مغرب اسے زرد شنز اہل کاشان عنصر یا عنصل اور جوگی ہیبت رکتی کہتے ہیں۔ اگر کھود کر لائیں تو سوکھتی نہیں نہ رنگ بدلتا ہے ہندوستان میں مالوہ، مارواڑ، گجرات اور کوہستان دکھن میں پائی جاتی ہے۔

تلسی۔ نازبو کی قسم کا جنگلی پودا جسے دونا مروا بھی کہتے ہیں۔ پتے بیضوی شکل کے چھوٹے پھول بینگنی رنگ کا بو بھینی۔

تونبی تلخ۔ تنتلو کی عام شے ہے۔ بوئی جاتی ہے۔ اس سے بین اور ستار کے تونبے بنائے جاتے ہیں۔ جس کا گودا اور بیج کڑوا ہو اس میں اگر پارہ بھر دیا جائے اور جب بیل پک جائے تب کپڑ مٹی کرکے سیر بھر اوپلوں کی آگ دی جائے اور تنتلو کی کا منہ سورج کی طرف لیے ہے تو سیماب گلکہ ہو کر اکسیر کا کام دے گا۔

تیلیا الند: یہ بوٹی ایک گز اونچی ہوتی ہے اور ۵۔۶ سیر اسکی جڑ نکلتی ہے۔ جہاں یہ بوٹی اگتی ہے اور کوئی سبزی وہاں نہیں اگتی۔ وہاں کی زمین سخت اور چکنی ہوتی ہے۔ گویا اس پر تیل گرا ہے۔ وہ زمین کسی لوہے کے اوزار سے نہیں کھد سکتی کیونکہ وہ سب ٹوٹ جاتے ہیں صرف ہرن کے سینگ سے کھودتے ہیں۔ پتے انبہ کی مشابہ لیکن سیاہی مائل۔ شاخیں سیاہ رنگ اور پھول زرد رنگ ہوتا ہے۔ دریائے چناب اور راوی کے کنارے اکثر پایا جاتا ہے۔ ہر دریائے رواں جس کے کنارہ کی مٹی سیاہ چکنی ہو وہاں پیدا ہوتا ہے۔ برسات میں پیدا ہوتا ہے۔ ایک مہینہ میں پورا بڑھ جاتا

ہے۔ گرمی میں اسکو خزاں آتی ہے۔ جتنا پرانا ہو قوی العمل ہوتا ہے اور جڑ زمین قند کی طرح گرہ دار ہوتی ہے۔ اگر اسکی شاخ کو سکھا کر ڈنڈا بنائیں اور اس سے سیماب کو کھرل کریں تو وہ بستہ ہو جائیگا۔ اگر اسکے پتے کے عرق سے ۳ پٹ گندھک میں دیں تو اس کا احتراق دور ہو جائے۔ ایک تولہ یہ قائم گندھک ۲۰۰ تولہ پارہ کو کوئلہ کی آگ پر قائم اور منعقد کر دیتا ہے۔ اور ایک رتی یہ خاک ۲۰۰ تولہ قلعی کو چاندی کر دیتا ہے۔ جو مٹی اس کے نیچے ہوتی ہے اگر اس سے کوٹھالی بنائیں اور ۲ تولہ قلعی کو اس میں گداز کریں تو دو مرتبہ میں چاندی ہو جائے۔ پتی ایسی وزن دار ہوتی ہے کہ اگر پیالہ بر آب میں ڈالیں تو تہ نشین ہو جاتی ہے۔

جنگی
اس کا درخت بہلدار ہوتا ہے جس کو سیڑھی کی خاطر بانس یا دیوار پر چڑھاتے ہیں۔ پھول سیاہ یا سفید کوے کی چونچ کے مشابہ۔ پتے گول اٹھنی کے برابر۔ اسے کاک جنگھا۔ اطریلال۔ رجل الطیر۔ رجل الغراب۔ حشیشۃ الارض۔ پائے زاغان۔ کاک ٹھوٹھی اور کادن ٹھوٹھی بھی بولتے ہیں۔

جل نیم: ایک معروف پودا۔ پتے باریک مور کے بال کے مشابہ۔ شاخیں بہت باریک پانی کے کنارے ہوتی ہے۔ چونکہ بہت کڑوی ہوتی ہے اس لئے اسے جل نیم کہتے ہیں۔

جل کنبھی۔ ایک بوٹی پانی پر بغیر جڑ کے ہوتی ہے۔ پتے برگ بادرنجبویہ کے مشابہ دو انگل چوڑے بیج سے خالی۔ اِدھر اُدھر سے اٹھے ہوئے گولائی مائل۔ ۴۔ ۵ کو ستم ہوتے ہیں۔ پارہ اسکے چوبہ سے گاڑھا اور قائم ہوتا ہے اسکو عربی میں فارس الماء کہتے ہیں۔ چار پہر تک اسکے عرق کا چوبہ دینے سے پارہ بستہ ہوتا ہے۔ نیز کھرل کر کے بوتہ میں بند کر کے چند آگ دینے سے عقد ہو جاتا ہے۔

جلی: پہاڑی بوٹی نمناک جگہ ہوتی ہے۔ پتے پان کے مشابہ۔ گندھک اور پارہ کو قیام دیتی ہے۔

جلتا: ایک درخت کا نام ہے جسے گرک کہتے ہیں۔ پھل نہایت ترش اور پہلو دار ہوتا ہے۔

جلسی: اس کا پودا السی کے پودے کے برابر اور مشابہ۔ پتیاں مہندی کی مانند۔ پھل پر روال۔ پارہ اور گندھک کو قائم کرتی ہے۔ دو قسم ہے۔ ایک سفید گل دوسری زرد گل۔ زرد گل کارآمد ہے۔ پارہ اس میں چاندی ہو جاتا ہے۔

جمال گوٹہ: مشہور بیج ہیں جو جلاب میں استعمال ہوتے ہیں۔ اسکے ذریعہ گندھک کا تیل نکل آتا ہے۔

جھل ہل: یہ بوٹی برف کے مقام پر یا نزدیک برفستان کے پیدا ہوتی ہے۔ ایک بالشت سے لیکر

ایک ہاتھ تک اونچی ہوتی ہے۔ پتے نیم کے پتوں کے مشابہ پھول زرد رنگ گل جعفری کی مانند لیکن گل جعفری سے چھوٹا اور ناخن کے برابر یا اس سے کم و بیش ہوتا ہے جب اس بوٹی میں پھول آجائیں اس وقت اس کا شیرہ نکالیں یا لبدی بنا کر تانبے کے پتروں کے نیچے اوپر دیکر سہاگہ دیکر بوتہ میں بند کریں اور آگ کوئلہ کی دیں بس طلا۔ اجبار کا ہو۔

چوپتی: یہ بوٹی دو قسم کی ہوتی ہے سرخ و سفید۔ سات آٹھ انگل سے لیکر ایک بالشت تک ہوتی ہے۔ تنہ اس کا سرخ شاخیں گھاس کی مانند ۷ یا ۸ یا کم و زیادہ ہوتی ہیں۔ رنگ شاخوں کا سرخ۔ شاخیں جالدار۔ بشکل مربع ہر جوڑ پر پتی ہوتی ہے مولی کے مشابہ لیکن اس سے چھوٹی ولدار اور گندہ پھول سرخ۔ سیماب اسکے عرق سے بہت جلد بستہ ہو جاتا ہے جب تک منعقد ہو برابر تشقیہ اور تشویہ کرتے رہنا چاہئے۔

چینہ سیاہ گل: چینہ ایک عام بوٹی ہے مگر سیاہ گل کمیاب ہے۔ اسکے شیرہ میں مس کو ۳ پٹ دیں کندن ہو۔ پارہ اس میں کھرل کر کے آگ دینے پر اکسیر طلا ہو جاتا ہے۔

چولائی خاردار: چولائی ایک مشہور پودا ہے جس کا ساگ پکا کر کھاتے ہیں۔ اسکی تین اقسام ہیں ایک سرخ پتیا پالک کے مشابہ مگر اس سے کم کنگرہ دار۔ پودا ہاتھ ڈیڑھ ہاتھ اونچا ہوتا ہے۔ ایک پودا خاردار ہوتا ہے دوسرا بے خار۔ خاردار چولائی خود رو اکثر ملتی ہے اور باتھو کے مشابہ ہوتی ہے شاخ کے سر پر سٹہ ہوتا ہے شاخوں پر لمبے لمبے کانٹے ہوتے ہیں۔ سرخ رنگ چولائی اکسیری بوٹی ہے۔ سکھیا کو قائم اکسیری اور پارہ کو عقد کرتی ہے۔

چوک: ایک چھوٹا پودا۔ ذائقہ ترش پتے چھوٹے صدبرگ کے مشابہ۔ تین قسم کا ہوتا ہے۔ ایک جنگلی جس کے پتے چھوٹے صدبرگ کے مشابہ اسکو ہندی میں امرولہ کہتے ہیں۔ دوسرا بستانی یہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک چوڑی پتی کا بدمزہ۔ دوسرا چھوٹی پتی والا ترش ذائقہ۔ اسی کو چوکا کہتے ہیں اسکے نام یہ ہیں۔ حماض۔ بقلہ حامض۔ ترشک۔ ترہ خراسانی۔ چوک۔ چوکا۔

چوک پدی: ایک بوٹی ہے جس کا پھول سرخ مائل بہ نیلگوں ہوتا ہے۔ اس کے پتے چنوں کے مشابہ مگر اس سے چھوٹے۔ ریگستان میں جہاں پانی کا بہاؤ ہوتا ہے پائی جاتی ہے۔ دو قسم کی ہوتی ہے ایک کا پھول زرد دوسری کا سرخ مائل بہ نیلگوں۔ زرد پھول والی کام نہیں دیتی۔ دوسری کا عرق

نکال کر اگر اس میں تانبا تین بار سرد کریں تو ۷ بان کا طلا ہو۔ دکھن میں اسکو گھماچی کا جھاڑ کہتے ہیں۔ ایک بالشت سے لیکر ہاتھ بھر تک بلند۔ پھول زرد چنے کی ہمشکل بو کھٹے پر بالکل گھوڑی کی گاجی معلوم ہوتی ہے۔ اخیر جاڑے میں اس سے نیل ٹپکتا ہے۔ صدہا چیونٹیاں چپیاں رہتی ہیں۔ یہ نیل اگر چاندی پر مل کر آگ میں ڈالیں تو اس پر سنہری ملمع ہو جاتا ہے۔ اول پھول والی رنگینان میں پیدا ہوتی ہے۔ پھلیاں دراز سوئی کے برابر ہو تھ کی پھلی کے مشابہ۔ اگر پارہ اور سنکھیا دونوں کو اسکے عرق میں کھرل کریں تو چند عملوں سے دونوں قائم ہو کر مس کو نقرہ کرتے ہیں۔

خار خسک: اسے گوکھرو کہتے ہیں یہ مفروش بوٹی ہے۔ پتے چھوٹے چنوں کے مشابہ۔ پھول سفید اور زرد۔ زرد عام ہے مگر سفید پھول کمیاب ہے اور اکسیری بوٹی ہے۔ اسے پکھڑا بھی کہتے ہیں

دودھی خورد: زمین دوز مفروش بوٹی ہے۔ شاخیں باریک سرخ رنگ۔ پتے بہت چھوٹے املی کے پتوں کے مشابہ۔ شاخوں کے اندر سے دودھ نکلتا ہے ہر گرہ پر خوشہ دانوں سے پر لگا ہوتا ہے۔ خشک اور سنگریزہ زمین پر اکثر ملتی ہے۔ اکسیری بوٹی ہے۔ دودھی کی قسمیں بہت ہیں۔ ایک بیلدار ہوتی ہے جس میں پارہ خاک ہو جاتا ہے۔ اسے ناگ ارجنی بھی کہتے ہیں۔ دودھی خورد مفروش میں چاندی ایک آگ میں کشتہ ہو جاتی ہے اور پارہ کھرل کرنے سے صاف اور گاڑھا ہو جاتا ہے۔

دوب: اسے مشک زیر زمین۔ بیخ کاہ مرگ۔ ہندی میں موتھا۔ سعد ہندی۔ بھدر موتھا۔ جوگی اس کو دنبلی اور سوپلی کہتے ہیں۔ ایک جنگلی گھاس کی جڑ ہے خوشبودار جیسے جو ہے اور سور کھاتے ہیں۔ ایک حصہ میں ۴ حصہ پانی ملا کر جوشاندہ بنائیں اور پھر منقطر کریں۔ اس میں ابرک کی پوٹلی باندھ کر ڈال دیں ۳-۴ روز رہنے دیں۔ پھر ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملیں۔ پارہ ابرک سے نکل کر الگ ہو جائیگا۔

دھتورہ: یہ جھاڑدار پودا گز بھر تک اونچا ہے۔ پتے بینگن کے پودے کے مشابہ پھل گول خاردار پھول کئی رنگ کا سفید، سیاہ، زرد اور سرخ۔ سفید پھول والا بہت ہے۔ سیاہ اور زرد کمیاب ہے۔ سرخ گل نایاب ہے۔ اسکے پھل میں اگر پارہ ڈال کر آگ دیں تو دس گیارہ بار میں پارہ قائم ہو جاتا ہے سیاہ دھتورہ اس بارہ میں قوی العمل ہوتا ہے۔ پارہ کو قائم اور اکسیری کشتہ بنا دیتا ہے۔

ڈھاک سفید گل: بہت کمیاب ہے۔ ذیل کے مقامات پر اس کا پتہ ہے محمد ابراہیم صاحب گڑ نک

اسٹریٹ مدراس کے باغ ہیں۔ ڈاکخانہ لوسلم ضلع ٹونچی ریاست رنگان ملک برما کے جنگل میں بنگلور سے ۱۶ میل کے فاصلہ پر ایک پہاڑی ہے وہاں ایک درخت سفید گل اور بہت سے زرد گل ہیں۔ راج کوٹ کے جنگل میں بھی ملتا ہے۔ اس کے پھولوں کے شیرہ میں کھرل کرنے سے گندھک کا اکسیری تیل نکلتا ہے۔ سوکھے پھول اگر گندھک کے ہمراہ شیشہ آتشی میں ڈالیں اور آگ دیں تو روغن اکسیری نکل آتے اگر اسکے پتوں کو جلا کر راکھ کر لیں اور اس کا نمک نکالیں تو قلعی کو چاندی کردے۔

رودونی: ایک پودا ہے جو قد آدم یا اس سے اونچا ہوتا ہے جس جنگل میں ڈھاک کے درخت بکثرت ہوں اور وہاں کوئی کچا تالاب بھی ہو وہاں پیدا ہوتا ہے۔ پتے مہندی کے مشابہ زمین پہ جھکے ہوئے پتوں کی پچھلی طرف رواں سا ہوتا ہے بو شراب قندی کی سی نہایت تند آتی ہے۔ اگر قلعی گلا کر اس پر اس کا نگدہ ڈالیں تو وہ چاندی ہو جائے۔

رواسن سفید گل: اس کا پھول مشابہ گل رائے بیل کے ہوتا ہے۔ یہ پارہ کو قائم النار اکسیری بناتا ہے۔

ریچھ کند: ایک جنگلی درخت کی جڑ۔

رتن جوت: اس کو رتن پرس بھی کہتے ہیں۔ عربی میں نشنجار نام ہے۔ ایک بالشت یا کم وبیش قد کی بوٹی ہے۔ پتے پودینہ کی مانند مگر نوک اس سے لمبی۔ پتوں کی جڑ پتلی بیچ سے چوڑی پھول چھوٹا باریک اور نیلا۔ دو پتوں کے بیچ میں پھل گول سیاہ مرچ کے برابر۔ جڑ شاخ اور پتوں میں لعاب ہوتا ہے۔ رتن جوت کی جڑ کے عرق سے گندھک کو کھرل کریں تو بتال جنتر سے تیل نکل آتا ہے۔

رودرونتی: ایک بوٹی ہے۔ پتے چنے کے پتے کے مشابہ مگر اس سے چھوٹے پتوں کا منہ زمین کی طرف اور پشت آسمان کی طرف رہتی ہے۔ روغن کی طرح اس سے پانی ٹپکتا ہے تلے کی زمین ایسی چکنی رہتی ہے گویا کسی نے تیل گرایا ہے وہاں چیونٹیاں کثرت سے جمع رہتی ہیں۔ ذائقہ پتوں کا ترش مزا نمکین۔ سخت اور ریتلی زمین پر اگتی ہے۔ خاص کر ہر وقت جہاں دھوپ لگے ہے اور پانی کا کنارہ ہو۔ بعض اسکو لون کی بوٹی بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ یہ شور کی جگہ پیدا ہوتی ہے۔ دو قسم ہے ایک لعو دوتا جس کا درخت گز بھر کا تنہ چار پانچ انگل اونچا۔ زمین سے نکل کر زمین کی طرف مائل ہو جاتا ہے دوم رودرونتی جس کا پودا آدھی بالشت سے لیکر ایک بالشت تک اسی طرح کا ہوتا ہے باعتبار پھول

ہے اسکی چار قسمیں ہیں۔ سیاہ گل، سفید گل، زرد گل اور سرخ گل۔ اور چاروں درختوں کے پنج انگ کا عرق نکال کر قلعی پر ڈالیں تو اسے چاندی کر دیتا ہے۔ اگر چاندی پر مل کر گرم کریں تو اس پر سنہری ملمع کر دیتا ہے۔ الہ آباد کے موضع بندرا پور میں وزیر آباد، شاہجہان آباد، فتح پور ہسوہ کے تال میں ریاست جے پور سے پچھم کی طرف موضع شیر گڈھ کے جنگل میں مشرق کی طرف رود رونتا اور مغرب کی طرف رود رونتی۔ ضلع باندہ علاقہ کردی کے جنگل میں نیز ریاست بھوپال میں اور اس جھیل کے کنارہ پر جو فتح پور اور ہمیر پور کے درمیان واقع ہے پر بہت ملتی ہے۔ حیدر آباد دکن میں کبھی داد لکے کوچہ کے نام سے جو مشہور مقام ہے دستیاب ہوتی ہے۔ اگر سرخ گل بوٹی کا شیرہ نکال کر اس سے پارہ کو برابر ۲۰ روز دن رات برابر سحق کریں۔ پھر کو ٹھالی میں بند کر کے پہلے روز ایک سیر دوسرے روز دو سیر تیسرے روز تین سیر کی آگ دیں اور اسی طرح ۲۱ دن تک ایک ایک سیر بڑھا کر آگ دیتے جائیں تو وہ اکسیر اعظم بن جاتا ہے۔ قلعی کی چاندی اور تانبے کا شمس بناتا ہے۔ اگر کٹوری میں پارہ بھر کر اسکے درخت کے نیچے گاڑیں اور دوسرے روز نکال لیں تو پارہ ریت کی طرح ہو کر اکسیر شمسی ہو جاتا ہے۔

زقوم سرخ دودھ والا تھوہر بہت ہی کمیاب ہے۔ جس تھوہر کا دودھ زرد رنگ ہو وہ ایک شیشہ میں اور معمولی دودھ تین شیشوں میں انفاس کو قائم کرتا ہے۔ بے خار درخت کے دودھ سے ایک ہی شیشہ میں اور خاردار کے دودھ سے تین شیشوں میں روح اور نفس قائم ہو جاتے ہیں بے خار تھوہر کو خصی اور چھیدیان کہتے ہیں۔ سہ دھارہ، چودھارہ، پنج دھارہ اور گیند کی طرح گول وغیرہ کئی قسم کا ہوتا ہے جس سینڈھ کا دودھ سرخ نکلتا ہو اس میں اگر تانبا بجھایا جائے تو وہ قلعی ہو جاتا ہے اور اگر قلعی گلا کر اس پر ڈالیں تو نقرہ کر دے گا۔ ایک سیر قلعی کے لئے ۵ تولہ کافی ہے۔ اگر قلعی پر بوٹی کا سفوف یا شیرہ ڈالیں تو بھی یہی عمل ہوگا۔ اگر جست کی کٹوری زقوم کے سرخ دودھ سے بھر کر بالو جنتر میں پکائیں تو وہ خستہ ہو جائیگی اور قلعی کا پانی جذب کریگی۔ اگر اسکے عرق میں پارہ رگڑیں تو ۴۔۵ گھڑی میں اس کا عقد بندھ جائے گا۔ اس بوٹی کو سینڈھ سرخ کہتے ہیں۔ اسکے دودھ سے حل مندرہ بھی تیار ہوتا ہے۔

زخم حیات: زمین دوز مفروش مشہور بوٹی جو ہر ندی نالاب کے کنارے اکثر ملتی ہے بالشت دو بالشت کے قریب چھتہ ہوتا ہے۔ مزہ پھیکا۔ پتا بقلہ یمانیہ کے مشابہ۔ جہاں ہوتی ہے وہاں کی

زمین چرب معلوم ہوتی ہے۔ پھول نہیں ہوتا۔ گو مزہ پھیکا ہے لیکن بعدہٗ کسی قدر حرارت محسوس ہونے لگتی ہے۔

ساور گور میٹھا: اس بوٹی کی پہچان یہ ہے کہ گائے اسکو دیکھ کر چلانے لگتی ہے اور بھاگتی ہے پتے نیم کی طرح جن میں سرخ رنگ کی ریت کے ذرات ہوتے ہیں۔ منہ میں رکھنے سے امساک ہوتا ہے۔ پارہ کو تھالی میں رکھ کر اوپر اس بوٹی کا شیرہ ڈال کر آگ دیں۔ چاندی ہو جائیگا۔

سرپھوکہ: اسے سرپنکھہ، برگ سوفار اور ہندی میں جھوجھہ بولتے ہیں۔ ایک گز یا قدرے زائد قد کا پودا ہوتا ہے۔ پتیاں چھوٹی چھوٹی باریک اور سخت ڈنٹھلوں میں ایک دوسرے کے سامنے صف بصف برگ املی کی مانند رگیں کچھ نکلی رہتی ہیں۔ اگر پتے کو توڑیں تو درمیان سے برابر نہیں ٹوٹتا پھلی چھوٹی ہوتی ہے جس کے اندر بہت سے دانے ہوتے ہیں۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سفید و سیاہ گل۔ سفید کمیاب ہے اکسیری بوٹی ہے۔ پارہ اس میں اکسیری کشتہ ہوتا ہے جو تانبے کو طلا بناتا ہے۔

سنکھاہولی اس کو کوڑیالہ بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ پھول سفید اور چھوٹا کٹوری کی طرح ہوتا ہے اور زمین در مفروش ہوتا ہے۔ صرف پھول ہی پھول اوپر اٹھا ہوا نظر آیا کرتا ہے پتیاں چھوٹی اور سبز۔ پھول سفید کٹوری کی طرح۔ رات کو اور صبح کو بہت اچھا معلوم ہوتا ہے۔ بعض اس کو سولج مکھی بیلدار کہتے ہیں۔

سرس مشہور درخت ہے دو قسم کا۔ ایک سیاہ دوسرا سفید۔ سیاہ کمیاب ہے۔ سیاہ سنبل کے جنگل میں پیدا ہوتا ہے۔ سیاہ کے عرق میں اگر تانبے کو چندبار بجھا دیں تو ۹ عیار کا سونا ہو اگر اس کے پتوں کے عرق میں پارہ کھرل کریں تو قائم مسکہ ہو۔

سہدی: اسے شہدی اور شہدبوی کہتے ہیں۔ گز بھر تک لمبی ہوتی ہے۔ شاخیں پتلی پتلی۔ پتے تلسی کے مشابہ مگر اس سے کچھ بڑے نوکدار اور گندہ۔ موسم برسات کے شروع میں دھان کے کھیت میں بہت پائی جاتی ہے۔ دوسری جگہ بھی کم و بیش ملتی ہے۔ گرمی کے زمانہ میں اس کا پتا چھوٹا ہو جاتا ہے۔ پھول چھوٹا دو رنگ کا ہوتا ہے جو دھان کے کھیت میں پیدا ہوتی ہے۔ اسکا پھول سفیدی مائل بہ سبزی ہوتا ہے۔ جو دوسری جگہ ہوتی ہے اس کا پھول سرخ مائل بہ سیاہی ہوتا ہے۔ بعد اس کے گرہیں نکلتی ہیں۔ جن کے اندر تخم کاہو کے مشابہ نکلتے ہیں۔ تخم کے سروں پر یا پرکے باریک اون

ہوتے ہیں۔ سفید گل شہد ہی میں پارہ کشتہ ہو جاتا ہے۔ پارہ پر اس کے عرق بیخ انگ کا چوبہ دیں کہ مستحکم ہو جائے۔ پھر اسی کی لیدی میں رکھ کر پھونک دیں۔ سفید کشتہ بادزن ہوگا۔

سورج مکھی ایک پودا قد آدم بلکہ زیادہ اونچا۔ پتے عشق پیچاں کی طرح۔ بو ملہل کی مانند شیرہ کا رنگ طلائی۔ گودا بہت ہلکا۔ کاگ سے بھی زیادہ ہلکا۔ پھول بہت بڑا سورج کی مانند۔ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک کا پھول ہر وقت سورج کی طرف رہتا ہے۔ اس کے پتوں کے رس سے شنگرف کھرل کر کے آگ دیں تو سفید ہو۔ پھول کے شیرہ میں سنکھیا قائم ہوتا ہے۔ سفید گل خود اکسیری بوٹی ہے۔ تولہ بھر طلا گلا کر ۳ ماشہ خشک سفوف اوپر چھوڑ کر بوتہ بند کر کے ایک ساعت بعد نکالیں تو سرخ کشتہ ہو۔ ایک رتی تولہ بھر مس پر طرح کرنے سے طلا کرے گا۔

سروالہ: اس کا پودا ڈیڑھ ہاتھ تک اونچا ہوتا ہے۔ پتے بانس سے مشابہ۔ جڑ سے سیدھا نکلتا ہے۔ جڑ سے کئی شاخیں نکلتی ہیں۔ بالیاں سفید اور خوشے گندم سے کچھ بڑے۔ ماش کے کھیت میں اکثر ہوتا ہے۔ پھول سفید سرخی مائل۔ بیج چمکیلا سیاہ۔ شاخیں سرخ رنگ۔ پھول اوپر سے کچھ ٹیڑھا۔ اس میں سفید ابرک دہناب کرنے سے حل ہو جاتا ہے۔

سنبھالو: اسے فارسی میں پنجکشت، عربی میں اثلق، ہندی میں نرگنڈی اور میوڑی کہتے ہیں۔ پتے برگ تلسی سے مشابہ۔ منہ کی طرف سے سبز، پشت سفید۔ ہر شاخ کے سر پہ ۵ پتیاں انگلیوں کی طرح ہوتی ہیں کنگرہ دار نوکدار۔ شاخیں لمبی باریک اور سخت۔ پھول سفید مائل بہ سرخی۔ تخم سیاہ مرچ سے چھوٹا۔ پتا ملنے سے تلسی کی سی خوشبو آتی ہے۔ پانی کے کنارے اگتا ہے۔ دو قسم کا ہوتا ہے ایک سیاہ گل دوسرا سفید گل۔ ایک اور قسم کا جس کی پتیاں بڑی اور بہت خوشبودار ہوتی ہیں۔ پتی کی نوک پتلی ہوتی ہے۔ اس کے پوست سے پارہ نکلتا ہے۔

کیوائی: بگیدڑ داکھ یعنی جنگلی داکھ ہے۔

کرنجوہ ایک مشہور پھل ہے خاردار اس کے درخت کی شاخوں پر بھی کانٹے ہوتے ہیں اس میں سے بعض کے جوف میں سے دو دانے اور بعض سے تین دانے خشک زیتونی شکل کے سخت اور مغز فندق کے مشابہ نکلتے ہیں۔ اسے میچکا، خایۂ ابلیس، اکھمک، کرنج، کرنجکا، کرنجوہ اور کرنجی بولتے ہیں۔

گکرونده: بدبودار بوٹی ہے۔ پتے کاسنی کے پتوں کے مشابہ جن پر سفید رواں ہوتا ہے۔ پھول زرد۔ تخم سیاہ۔ اسے کوکڑ چھڈی اور کوکڑ موتھا بھی کہتے ہیں۔

گکوڑا جنگلی کریلہ اسے عربی میں قثاء الحمار کہتے ہیں۔ اسکی بیل درختوں پر چڑھتی ہے اس کے پتے کریلہ کی مانند مگر اس سے چھوٹے۔ پھل گول جس پر کانٹے اور بال ہوتے ہیں اسے گھگھر بیل اور چیبت بھی کہتے ہیں۔ بندال بھی اس کا نام ہے۔ اس میں شنگرف قائم پارہ اور سون مکھی کشتہ ہوتے ہیں۔ سفید گل اور زرد گل بکثرت ملتا ہے۔ لیکن سیاہ گل کمیاب ہے جو تانبے کو سر بیٹے میں طلا کرتا ہے۔

کنیر: ایک جھاڑی دار درخت قد آدم سے اونچا۔ پتے لمبے لمبے ڈنٹھے بدبودار۔ پوتند اور تلخ۔ پھول خوشنما کئی قسم کا سفید، سرخ اور زرد۔ سفید پھول کا کنیر ملتا ہے اور اکسیری خواص رکھتا ہے۔ پھل لمبا پھلی کی شکل کا جس کے اندر بیج ہوتے ہیں۔

بھاری کلاں: اسکو گرباری اور گریاری بھی کہتے ہیں۔ نصف قد آدم اونچا۔ جڑ مثل تنکر کند جس سے گڑ کے شیرہ کی بو آتی ہے۔ پھول مثل ناخن خیر خون آلودہ سرخ رنگ۔ پتے تل اور سپاس کے پتوں کے مشابہ۔ اسکے عرق میں پارہ گاڑھا اور قائم ہوتا ہے۔

کھیل: ایک قسم کا گھاس۔ پھول سرخ و زرد اور سفید۔ گوپا دمکو کو کہتے ہیں۔

کنتیا رو یرکھ۔ کنتیا رو برکھا جیون اگر پارہ کو ۷ مرتبہ اس بوٹی کے شیرہ میں سحق کرکے ۷ بار آفتابی دیں تو اس میں اکسیر اعظم کا خاصہ پیدا ہو جائے اور اگر گندھک ۷ بار گداز کرکے شیرہ لجالو کے سرخ گل میں بجھاؤ دیں۔ پھر پارہ کے ساتھ کجلی کرکے شیشہ آتشی میں رکھ کر بارہ پہر بالوجنتر کرکے پکائیں تو اکسیر اعظم ہو۔ ایک رتی ۱۰ تولہ مس کو طلاء احمر کرتے۔

کاناکوا: اس کو عربی میں بقلۃ الغراب۔ ہندی میں ککلو اور کوا کا ساگ کہتے ہیں۔ وجہ تسمیہ یہ ہے کہ جب کوا بیمار ہوتا ہے تو اس کا ساگ کھا کر تندرست ہو جاتا ہے بعض وجہ تسمیہ یہ کہتے ہیں کہ اسکے پتے کوے کی چونچ کے مشابہ ہوتے ہیں۔ یہ گھاس آدھ گز لمبا شاخیں گرہ دار۔ گرہ سے ریشہ نکلتا ہے۔ پتے بعض سرخی مائل بعض سبز۔ پھول تنگ سرخ۔ ایک قسم کا پھول لاجوردی بھی

ہوتا ہے پتے بکری کی زبان کے مشابہ مگر چھوٹے نرم اور چکنے اور دو پتوں کے درمیان پردہ کے اندر بیج ہوتا ہے۔ پھول پردہ کے باہر ٹوپی کی طرح لگتا ہے۔ تانبا اس میں خوب صاف ہوتا ہے۔

کندوری تلخ ایک قسم کا ہندی بے دودھ کا پھل۔ بلوں کے مشابہ مگر اس سے چھوٹا دو قسم کا ایک شیریں دوسرا تلخ۔ شیریں کچا اور پکا دونوں حالتوں میں میٹھا ہوتا ہے۔ لیکن تلخ خامی کی حالت میں کڑوا ہوتا ہے۔ دونوں قسموں میں خامی کے وقت سبز رنگت سفید لکیریں ہوتی ہیں لیکن پختگی کے وقت طوطی کی چونچ کی طرح سرخ ہو جاتا ہے۔ بیلدار درخت ہے۔ پاس کے درختوں پر لپٹتا ہے۔ پتے گلو کے مشابہ مگر پانچ کونہ۔ اسی وجہ سے اسکو پنج انگلہ کہتے ہیں۔ پھول سفید مانند گل چاندنی کے۔ بیج تخم لیموں خام کے مشابہ۔ بیج میں پھل کے گودی کے ریشے لپٹے رہتے ہیں۔ جس طرح روئی بنولہ میں چپٹی رہتی ہے۔ جڑ مانند شلغم کی طرح مگر اس سے لمبی زیادہ۔ انتہائی نوک پر سانپ کے پھن کی صورت۔ رنگ سفید اسکو کندوری تلخ۔ سنسکرت میں چینی وندکو کا کٹو تمبی کہتے ہیں۔ پتے کو اگر ہاتھ سے مل کر اگر پانی سے دھویا جائے تو ریگ سرخ رنگ کی باریک ذرہ کی نکلتی ہے۔ اس میں بار بار بھرتہ کرنے سے شنگرف قائم اور قابل صبغ ہو جاتا ہے۔ مگر ۱۲ کندوری میں بھرتہ کرنا چاہئے طریقہ یہ ہے کہ شنگرف کندوری کے اندر دیکر اوپر ہلکا گل حکمت کر دیں اور اوپلوں کے انگاروں میں بھرتہ کر دیں۔ بعدہ سرد کر کے نکالیں اور پھر دوسری کندوری میں رکھ کر اسی طرح بھرتہ کریں۔

کنوری: اسکو گیدڑ داکھ اور [illegible] کہتے ہیں سرخ، سفید، سیاہ تین قسم کا ہوتا ہے۔

گھموی اسکے پتے برگ بانس کے مشابہ درخت نرسل کی مانند مگر اس سے پتلا۔ شاخیں جڑ سے نکلتی ہیں۔ تنہ اس میں نہیں ہوتا۔ اسکے شیرہ میں پارہ چند روز سحق کریں۔ پھر لبدی میں رکھ کر آگ دیں۔ گٹکہ ہو جاتا ہے۔

گرہستی: اسے کنگھی، ششاد، مشاطہ اور غول کہتے ہیں۔ چوب حیات بھی اس کا نام ہے۔ دو قسم ہے ایک چھوٹی جسے گرہستی کہتے ہیں۔ دوسری بڑی جسے گرہتا بولتے ہیں گرہستی سفید گل اکسیری بوٹی ہے۔ اسکے شیرہ میں پارہ قائم مسکہ ہوتا ہے۔ ایک تولہ عرق گرہستی سفید گل ۵ تولہ پارہ میں دیکر کھلے برتن میں آگ پر رکھیں تو نقرہ پھوک ہو جائے گا پس ۱۲ رتی ایک تولہ مس پر ڈالنے سے طلا کریگا۔ اس کو جھنگرو کانگھی کیلنی اور کنگھہ بھی کہتے ہیں۔ [illegible] میں اسکو [illegible] اور [illegible] بھی کہتے ہیں۔

Scanned by CamScanner

درخت ضعیف قد آدم۔ پتے کپاس کے مشابہ۔ شاخیں سخت جن میں چھوٹے چھوٹے ڈنٹھل لگے ہیں۔ ڈنٹھلوں میں گول نوکدار پتے۔ کلی گلاب سے چھوٹی پھولنے پر زرد رنگ جن میں پانچ پتی ہوتی ہیں۔ پھول کے وسط میں ایک ڈنڈی ہوتی ہے جن میں چھوٹے چھوٹے تار ہوتے ہیں۔ تاروں کے سروں پر بہت چھوٹے دانے۔ اس کا پھل قبہ کی طرح گول کنول گٹہ کے مشابہ ہوتا ہے۔ بیج سیاہ رنگ پھول کا رنگ زرد، سفید، نیلا اور بنفشی ہوتا ہے۔ اسکی خورد قسم زمین پر مفروش ہوتی ہے۔ باقی کنگھی کے مشابہ۔ جڑ سفید، پتے سے لعاب نکلتا ہے۔ مزہ کوئی بھی غالب نہیں ہوتا۔

گورکھ مولی اس میں گندھک اور پارہ قائم ہوتے ہیں۔ اسے بن مولیا کہتے ہیں۔ ایک قسم کی جنگلی مولی ہے۔ پودا بالشت بھر جس طرح مولی کے ابتدائی پتے نکلتے ہیں اسی طرح اس کے نکلتے ہیں جڑ کے پاس ۴-۵ پتے نکلتے ہیں۔ جڑ انگل بھر یا اس سے کم و بیش موٹی ہوتی ہے۔ رنگ سفید اس میں ۳-۴ سخت ریشے بطور خار کے ہوتے ہیں۔ پھول کا رنگ سفید خمیدہ ہوتا ہے۔

گل مہندی ایک قسم کا پھولدار پودا بالشت یا دو بالشت اونچا کئی قسم کا۔ اسکو خوبصورتی کے لئے باغوں میں لگاتے ہیں مشہور پودا ہے کئی قسم کا سرخ گل، زرد گل، بنفشی گل، انار گل وغیرہ۔ ان سب میں زرد پھول کارآمد ہے۔ سورت، کوہ سوہی، کوہ آبو، کوہ راما دینی تال کے پہاڑ میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ برسات کے بعد پھولتا ہے۔ اسکے مختلف نام ہیں قیصا، الاتک، کیسرتن سوکیپ، کرد کورنہ، مردو کنٹک، نیلا بانا وغیرہ۔ اس میں تانبا اور پارہ چند ترکیب سے چاندی بنتا ہے۔ ترکیب یہ ہیں:-

(١) خاردار تھوہر کا ڈنڈا ۳-۴ انگل لیکر اندر سے کھود دیں۔ اس میں گل مہندی زرد گل کی لبدی بھریں۔ اس میں پارہ یا تانبا ڈال کر تھوڑا سا سہاگہ ڈال دیں۔ اوپر تھوہر کا خارج شدہ گودا ڈال کر گل حکمت کر کے سوا سیر کنڈوں کی آگ دیں۔

(٢) عرق یا لبدی میں پارہ ملا کر گھوٹیں دو دن کی ٹکیہ بنا کر کوٹھالی میں بند کر کے کرسی کی آگ دیں۔

(٣) تندھارہ تھوہر کے دودھ میں روئی تر کر کے ایک کاغذ پر رکھیں اوپر بوٹی مذکور کی لبدی رکھیں اوپر تانبا کا برادہ ایک تولہ پارہ ٢ ماشہ سہاگہ ٢ رتی دیگر پھر اسی قدر لبدی اوپر دے کر روئی رکھیں اس قدر آگ دیں کہ چرخ آجائے۔ اگر بجائے تانبے کے صرف پارہ کے ساتھ عمل کریں تب بھی کافی ہے۔

(۴) سفید گل بھنگرہ کی لبدی اور گل مہندی کی لبدی میں قلعی رکھ کر پارہ میں رکھ دیں۔ بھسم ہو کر چاندی ہو جائے گی۔

گیدڑ تمباکو: جنگلی تمباکو۔ پتے گوبھی کے مشابہ۔ پھول تمباکو کی مانند۔

گورکھ پان: ایک زمین دوز مفروش بوٹی۔ پتے بہت چھوٹے دراس شکل کے۔ سفید پھول خشک زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ بالکل اندرائن کی سی ہوتی ہے۔ صرف پھول کا فرق ہے۔ کیونکہ اندرائن کا پھول سرخ اور گورکھ پان کا پھول سفید ہوتا ہے۔

گھیکوار: مشہور بوٹی ہے۔ پتے مخروطی لمبے لمبے درمیان سے ایک شاخ نکلتی ہے جس پر سرخ رنگ کے پھول آتے ہیں۔ پھر ان میں بیج پڑتے ہیں۔ پتے لعاب سے پر ہوتے ہیں۔ توڑنے پر زرد لعاب انڈے کے لعاب کے مشابہ نکلتا ہے۔

گومان: یہ پودا موسم برسات میں ویرانوں میں پیدا ہوتا ہے۔ پھول سبز رنگ کثرت سے نکلتے ہیں۔ سوکھنے پر سفیدی مائل ہو جاتے ہیں۔ ان میں باریک سوراخ ہوتے ہیں۔ اس کا پھول گول محدب ہوتا ہے۔ سفید گل بکثرت ہوتا ہے۔ سرخ گل اور سیاہ گل کمیاب ہے۔ سرخ گل کیمیائی بوٹی ہے۔ اس کے خیرہ میں ۲ پہر پارہ کھرل کریں اور کٹھالی میں آگ دیں اکسیر ہو۔ سرخ گل دکن میں بہت ملتا ہے۔

گوکھرو: اسے بھکڑا، تر کنٹک، خار خسک اور ہست چنگھاڑ کہتے ہیں۔ عربی میں اضراس العجوز کہتے ہیں۔ ایک مشہور بوٹی ہے دو قسم چھوٹی اور بڑی۔ ایک قسم کا پھول سفید ہوتا ہے۔ تربوز کی بیل کی طرح پھیلتا ہے۔ پتے چنے کے مشابہ مگر اس سے چھوٹے۔ سفید گل کے چوب سے پارہ قائم ہوسکے اور قلعی نقرہ ہو جاتی ہے۔

لجالو: اس کو لاجونتی، چھوئی موئی اور شرمندی بوٹی بھی کہتے ہیں۔ اکسیری بوٹی ہے۔ تھوڑے عمل میں پارہ قائم اور قابل عمل ہو جاتا ہے۔ اس کی تین قسمیں ہیں۔ ایک تنہ پر قائم۔ ایک بالشت سے لیکر ایک ہاتھ تک بلند۔ شاخیں پتلی پتیاں چھوٹی ببول اور املی کی مانند۔ پھول چھوٹا گچھے دار ارغوانی رنگ۔ یہ قسم جنگلوں، باغوں اور ویرانوں میں پیدا ہوتی ہے۔ پھول سے پیلے دو تین سخت بیج نکلتے ہیں۔ دوم بیل دار زمین پر پھیلی ہوئی پانی کے کنارے ملتی ہے اسے لجالو آبی کہتے ہیں۔ سوم تین گز تک

بیل دوڑتی ہے۔ پھول انگوٹھے کے برابر زرد رنگ پھل لمبا پھلی کے ایک انگل لمبی جس کے اندر خشخاش سے چھوٹے چھوٹے بیج ہوتے ہیں۔ جڑ سیاہی مائل اور بہت لمبی ہوتی ہے۔ اکثر برسات میں نالوں کے کناروں اور ریگستان میں پیدا ہوتی ہے اور موسم گرما تک رہتی ہے۔ پتیاں املی کی مانند باریک شاخ میں ڈنٹھل کے دونوں طرف لگی ہوتی ہیں۔ پتیوں کا خاصہ ہے کہ چھونے سے سکڑ جاتی ہیں بعض سایہ اور آواز سے سکڑ جاتی ہیں اور تھوڑی دیر بعد اپنی اصلی حالت پر آجاتی ہیں۔ پتی میں کچھ لعابیت ہوتی ہے۔ شنگرف اور سیماب دونوں کو قائم کرتی ہے۔

لہسن: یہ مشہور پودا ہے دو قسم کا۔ ایک عام دوسرا ایک پوتھیا۔ ایک پوتھیا زیادہ قوی العمل ہوتا ہے اور یہی عمل کیمیا میں کار آمد ہے۔ اسکے شیرہ میں گندھک قائم اور پارہ منعقد ہوتا ہے۔ ہڑتال کو کشتہ درست کرتا ہے۔

لونیہ: اسے عربی میں بقلۃ الحمقاء اور ہندی میں لونک، لونک اور سلونک کہتے ہیں۔ خرفہ کی قسم سے ہے نمناک زمین پر پیدا ہوتی ہے اور بعض جگہ سال بھر تک رہتی ہے۔ ڈنڈی سرخ۔ پتی موٹی سبزی مائل ہوتی ہے شاخوں پر رطل ہوتا ہے۔ ذائقہ نمکین پتیاں چار چار جمع ہو کر لگتی ہیں۔ اسکے شیرہ میں سم الفار اور شورہ قائم ہوتا ہے۔

مینڈھا سینگی بلا ساق بیلدار بوٹی ہے جو دور تک درخت اور دیوار پر چڑھتی ہے شاخوں کا جھنڈ ہوتا ہے پتے گویا پان کے مشابہ۔ پھول زرد رنگ پھل دو دو اکٹھے دو شاخہ کی طرح۔ ایک ڈنٹھل میں جو پختہ ہو جاتے ہیں اور پھیلتے ہیں اور سفید سفید روئیں اس سے نکل کر ہوا سے اڑ جاتے ہیں۔ تخم آک کے بیج کے مشابہ اسکے ہر ایک جز سے دودھ نکلتا ہے۔

موشا کانی یہ بوٹی کئی قسم کی ہوتی ہے۔ ایک استادہ دو گرہ یا کم و زیادہ اونچی۔ دو دو پتیاں چوہے کے کان کے مشابہ۔ دونوں طرف گرد دار۔ ہر گرہ کی جڑ کے پاس ریشہ زمین میں گڑا ہوا۔ شاخیں سرخ سیاہی مائل اور کچھ کھوکھلی۔ پتیاں دودھی کے مشابہ گولائی مائل۔ دوسری قسم زمین پر بچھی ہوئی بیلدار۔ شاخیں ہر ایک پتی انگوٹھی کے ناخن کے برابر یا کم و بیش۔ پھول جوار سے کچھ بڑا۔ تیسری قسم کی شاخیں زمین پر مفروش گرہ دار۔ اگر نچوڑیں تو رطوبت لعاب دار نکلتی ہے۔ پتیوں کی جڑ میں پھول لگتا ہے۔ پتیاں گرہوں کے پاس ہوتی ہیں۔ پھول نیلا۔ چوتھی قسم کی پتیاں چوڑی

نمناک زمین اور دیواروں پر لگتی ہے۔ بنگالی لوگ اس کا ساگ کھاتے ہیں۔ پانچویں قسم پانی کے کنارے پر لگتی ہے۔ پتی باریک اور لمبی۔ کھائی نہیں جاتی۔ پھول بعض کا زرد بعض کا لاجوردی اور بعض کا آسمانی۔ ہاتھ سے ملنے پر کھیرے کی طرح خوشبو نکلتی ہے۔ یہ بھی پارہ کو منعقد مس کو صاف سنہرا رنگ اور گندھک کو قائم بے شعلہ کرتی ہے۔ اسکا نمک خمیر کو قائم الناار کرتا ہے۔

ماکھا: یہ بھی ایک قسم سیاہ بھنگرہ کی ہے جو دکن، اوکن اور خاندیش وغیرہ میں پیدا ہوتا ہے۔ جہاں نہر یا پانی خشک ہو کر تری باقی رہ جائے وہاں پیدا ہوتا ہے۔ پتا انگریزی روپیہ کے برابر پیپل کے پتے کے بالکل مشابہ۔ اسی کی مانند ایک طرف نوک نکلی ہوئی۔ پتے کی کوریں چاروں طرف سے خفیف سرخ۔ رگیں بھی سرخی مائل۔ نر اور مادہ ہوتا ہے۔ نر کی ڈنڈی سیاہ اور مادہ کی سرخ ہوتی ہے۔ نر کارآمد ہے اس میں پارہ منعقد ہو جاتا ہے۔ ایک کوکہ میں گڑھا کھود کر اس میں پتیاں پارہ کے نیچے اوپر دیکر تھوڑے سے کوئلوں کی آگ میں رکھ دیں۔ پارہ تھوڑی دیر بعد زرد ہو جاتا ہے پھر سرخ ہو کر جم جاتا ہے۔ اس پارہ کو مس مصفیٰ پر ڈالیں تو چاندی بن جاتا ہے۔

موساکانی ایک بوٹی کا نام ہے جس کے پتے چوہے کے کان کے مشابہ ہوتے ہیں۔ رنگ بھی ویسا ہی۔ انکی پچھلی طرف رواں ہوتا ہے۔ شاخیں قدرے سرخی مائل ہوتی ہیں ریتلی زمین یا قبرستان کہنہ میں پیدا ہوتی ہے۔ اکسیری بوٹی ہے۔

نک چھکنی مشہور بوٹی زمین پر پھیلی ہوئی ہوتی ہے پتیاں چھوٹی چھوٹی دندانہ دار۔ پھول نیم کے پھول کے مشابہ۔ تین قسم ہے ایک کا زرد پھول جو عام ہوتی ہے دوسری کا سفید جو کمیاب ہے، اور اکسیری بوٹی ہے۔ اسکے پتے کو مل کر اگر سونگھا جائے تو چھینکیں آتی ہیں۔ ایک اور قسم سیاہ پھول والی نایاب ہے جو پارہ کو اکسیر بناتی ہے۔ اگر سیاہ پھول کے عرق میں پارہ اتنا کھرل کریں کہ گم ہو جائے۔ پھر اس کے نگدہ میں دے کر تہ بند بیچ ۷ پہر مسلسل آگ دیں تو اکسیر ہو جو مس کو طلا کرے۔ سفید اور زرد پھول کے عرق میں اگر پارہ کھرل کریں اور عرق میں بطریق جوبہ بکائیں اور آگ دیں تو منعقد ہو جاتا ہے۔

نگند بابری: ایک زمین دوز پودا پودینہ کے مشابہ۔ ذائقہ تلخ۔

ناسئے تلخ: ناڑی کا ساگ۔

نیل: اس کے پتوں کا وسمہ لگایا جاتا ہے۔ عام بوٹی ہے جو کاشت کی جاتی ہے۔ اس کے شیرہ میں سحق کرنے سے سیماب منعقد ہو جاتا ہے۔

ناگ کیسر: ملک مالوہ، گجرات، دکن، مارواڑ اور راجپوتانہ کے پہاڑوں میں ہوتی ہے۔ عشق پیچہ کی طرح بانسوں کے ٹھاٹھ پر چڑھائی جاتی ہے۔ پتے برگ نیم کے مشابہ۔ پھلی لمبی سیاہ تین تین چار چار پھلیوں کے گچھے ہوتے ہیں۔ اس کا عرق سیماب کو گاڑھا اور قائم کرتا ہے۔

ہاتھی سنڈی: ایک جھاڑ دار پودا قد آدھ گز۔ پتے انجیر کے مشابہ۔ پھلیاں ہاتھی کی سونڈ کے مشابہ، پھول سفید بھورے رنگ کے، اسے اونٹ چراہ بھی کہتے ہیں۔

ہلہل: ایک پودا گز یا آدھ گز کا اور تنہ شاخدار ہر شاخ کے بیچ میں سے دو تین ڈنٹھل نکلتے ہیں۔ جن میں سے پتیاں نکلتی ہیں۔ پتیاں چھوٹی ہوتی ہیں۔ بعض درختوں کے پتوں میں تین اور بعض میں چار شگاف ہوتے ہیں۔ بعض میں اس سے بھی زیادہ۔ پتوں کو مل کر اگر سونگھا جائے تو سخت بدبو آتی ہے۔ شاخ سے دھاگے کی طرح باریک شاخیں نکلتی ہیں جن میں پھول لگتے ہیں۔ اس میں روئیں ہوتے ہیں۔ پھول سفید، سیاہ، زرد اور سرخ چار قسم کے ہوتے ہیں۔ سفید اور زرد پھول والا پودا بکثرت ملتا ہے۔ اس میں پھلیاں ماش کی طرح باریک باریک نکلتی ہیں۔ جن میں رائی کے برابر بیج ہوتے ہیں جو پختہ ہونے کے بعد سیاہ ہو جاتے ہیں۔

ہنس پگی: ایک بوٹی ہے مفروش۔ شاخیں باریک پتیاں چھوٹی۔ پتیوں پر بطخ کے پاؤں کی طرح سرخ سرخ نشان۔ سیسہ اس کے عرق میں بجھانے سے صاف اور درست ہو جاتا ہے۔ تانبا اس کے عرق سے لاظل اور شوخ ہو جاتا ہے۔ نمناک جگہ، پہاڑوں اور چشموں کے کناروں پر ہوتی ہے۔ سرخ گل و سفید گل دو قسم کی ہوتی ہے۔ اس کا پتہ چبانے سے لعاب دار اور کڑوا معلوم ہوتا ہے۔

ہلدیہ: اسے زہر ہلدیہ بھی کہتے ہیں۔ ایک قسم کی ہلدی ہے۔ آگ پر تڑخ کر الگ ہو جاتی ہے۔ اس کا پانی ہوا میں ساکن رہتا ہے۔ لیکن جب ہوا نہ چلے تب ہلتا رہتا ہے۔ گرہ ہلدی کی مانند لیکن اندر سے سیاہ اور کانچ کی طرح شفاف نکلتی ہے۔ سخت زہر ہے پارہ کو فوراً قائم النار کرتا ہے۔

ہزار دانی: اسے دودھک خورد بھی کہتے ہیں۔

پارہ

نام: عربی میں زیبق، فرار، اصل البارد، فارسی میں سیماب، انگریزی میں مرکری، کوئیک سلور، سلواسون اور اہل اکسیر مختلف ناموں سے پکارتے ہیں۔ مثلاً آعطارد، الروح المعادن، روح الاجساد، ابو الارواح، حی، عسی، خضر، الیاس، احیاء اسرار، طلسم عنقا، رقو شاپیشی شاطر، حیواۃ، جیرہ، حارب، نافر، بسوہ، ابق، غواص، جنزع، غلام، غلام بچہ، کبوتر، غد، کاب، ابن، بمتی، طرار، عیار، صعود، افرودہ، اجواع، مقدع، اصل، مغرب ابن فرار، شمودس، آبِ موسے آتشیں اکسیر القمر، اکسیر الشمس، ابو رعد، بے چین، بیتاب، روح طب، ماالحیات، المیان، ابو رق الماء۔

ماہیت: ایک دھات سیال سفید گلی ہوئی چاندی کی مانند۔ اگر ہاتھ سے پکڑنا یا اٹھانا چاہیں تو ناممکن ہے۔ اگر زمین پر گر پڑے تو ہزاروں گول گول ذرے بن جائیں۔ ہر وقت رقیق اور سیال حالت میں رہتا ہے کیونکہ تھوڑی سی گرمی سے پگھل جاتا ہے۔ دراصل یہ ٹھوس اور سخت دھات ہے لیکن چونکہ پانی کی طرح تھوڑی سی حرارت اسے گلا کر ڈھلا دیتی ہے اس لئے یہ نرم رہتا ہے کیونکہ موسمی حالت اسکو رقیق رکھنے کے لئے کافی ہے۔ نہایت سرد قطبی ممالک اور جاڑوں کے موسم میں یا نقطہ انجماد سے ۴۰ درجہ نیچے کی برودت میں بستہ ہو کر مثل چاندی کے سخت و کرخت ہو جاتا ہے۔ اس وقت ہتھوڑے سے گھڑ کر بڑھا سکتے ہیں اور ورق کی مانند پھیلا سکتے ہیں۔ اس توجیہ سے آپ کے ذہن نشین ہو گیا ہوگا کہ پارہ دراصل سیال نہیں مگر موسمی حالت کے سبب وہ ہر وقت نرم رہتا ہے جس طرح پانی دراصل ٹھوس ہے مگر موسمی حرارت سے نرم رہتا ہے۔ اس میں کئی خصوصیتیں ہیں۔

(۱) میلا نہیں ہوتا یعنی اس پر گرد و غبار نہیں بیٹھتا۔ نہ موسمی تغیرات سے زنگ آلود ہوتا ہے۔

(۲) سوائے دھاتوں کے اور کسی چیز سے نہیں چپکتا۔ یعنی اگر لکڑی، چینی، پتھر کا غذ، چمڑا، کپڑا، مٹی کا برتن وغیرہ وغیرہ اشیا پر چھوڑیں تو وہ فوراً نیچے گر جائے گا اور کوئی اثر نشان ان پر نہیں چھوڑے گا لیکن سونا، چاندی، تانبا، جست، سیسہ، قلعی وغیرہ دھاتوں پر ڈالنے سے ان کو چپک جاتا ہے۔ اور بعض کو

پانی ہو کر غواص ہو جائے گا۔

(۳) سونے اور پلاٹینم کے علاوہ کل دھاتوں سے وزنی ہے۔

(۴) اس میں نہ ذائقہ ہے نہ بو۔

(۵) یہ قائم النار نہیں۔ آگ پر بخار بن کر اور بھاپ ہو کر اڑ جاتا ہے۔ اگر قرع میں ڈال کر آگ پر رکھیں تو پہلے ابلے گا۔ پھر بھاپ بن کر اوپر کو اڑ کر دوسرے برتن میں جائیگا۔ اور اگر وہاں اس کو سردی پہنچے تو پھر اپنی صورت تو عینہ قبول کر لیتا ہے۔ سپین، کیلیفورنیا، چین جاپان، مشرقی ہنگری، پیرو، اندلس اور فرغانہ سے بکثرت نکلتا ہے۔

جو لوگ یہ کہتے ہیں کہ کسی جگہ ایک کنواں ہے۔ پارہ نکالنے والے ایک خوبصورت جوان کو عورت کا سرخ لباس پہنا کر تیز رفتار گھوڑے پر سوار کرا کر لاتے ہیں۔ وہ شخص کوئیں میں جھانک کر کہتا ہے کہ لے پارہ میں آئی۔ یہ کہہ کر گھوڑے کو دوڑائے جاتا ہے۔ کوئیں کے اندر سے پارہ کی بہت موٹی دھار فوارہ کی طرح اچھل کر باہر نکلتی ہے اور کئی گز دور جا کر پھر پیچھے کو لوٹتی ہے لوٹتے وقت پارہ کے بہت بڑے بڑے ڈھیلے گر کر رہ جاتے ہیں۔ جن کو لوگ اٹھا لاتے ہیں۔ بعض کہتے ہیں کہ خاص خاص پہاڑوں میں اس کے چشمے ہیں جن میں سے پانی کی طرح ٹپکتا رہتا ہے۔ اور بعض جگہ سے بذریعہ ڈول نکالتے ہیں۔ یہ سب روایتیں غلط ہیں۔ اصل یہ ہے کہ جن پہاڑوں میں اسکی معدن ہے وہاں پتھروں میں ملا ہوا پایا جاتا ہے۔ ایسے پتھر کو انگریزی میں سنےبر کہتے ہیں جو قدرے سرخی مائل ہوتا ہے پس اس پتھر کو ریزہ ریزہ کر ڈالتے ہیں اس میں گندھک کی بو بہت پائی جاتی ہے۔ اس کی کانیں بہت ہی گہری ملتی ہیں۔ اب اس جو کوب پتھر کو آگ میں بھونتے ہیں اور بھوننے سے پہلے اس میں تھوڑا سا تازہ چونہ بھی ملاتے ہیں۔ پھر بڑے بڑے قرع انبیقوں میں ڈال کر بھٹیوں پر چڑھا کر اڑاتے ہیں۔ پارہ اڑ کر دوسری طرف چلا آتا ہے اور گندھک کچھ سڑ جاتی ہے اور کچھ تیزاب بنکر نل کے ذریعہ تالوں میں آجاتی ہے۔ معدن کے علاوہ اور بھی کئی طرح سے نکلتا ہے۔ مثلاً مچھلی سڑی گلی ہوئی کے گوشت سے یا کتے کے گلے ہوئے گوشت کے نیچے سے یا کیکر کی پھلیوں کو اگر پانی میں ڈال کر سڑنے دیں تو تہ سے بعض اوقات پارہ نکل آیا کرتا ہے۔ اسی طرح ابرک، انڈوں کے چھلکے، شنگرف اور رسکپور وغیرہ اشیاء سے پارہ نکالتے ہیں۔ جس کا مفصل بیان آئندہ ہو گا۔

صنعت و حرفت میں پارہ سینکڑوں جگہ اور سب سے زیادہ استعمال کیا جاتا ہے۔

پارہ کا استعمال مثلاً گلٹ کرنا، آئینے پر قلعی کرنا، شنجرف بنانا، تھرمامیٹر بنانا، پارہ کا کشتہ، گیس اور گنگ بنانا، پارہ کے ذریعہ دھاتوں کو ملغمہ کرنا۔

گوشت میں کھانا بدن کی صحت کو قائم رکھتا ہے۔ اعصاب، یاد اور ہاضمہ کو

طبی خواص طاقت بخشتا ہے۔ لیپ کرنے سے کھجلی دور ہوتی ہے۔ مرہموں میں شامل کرنے سے گندہ گوشت دور ہو جاتا ہے۔ اس کے دھوئیں سے رعشہ پیدا ہوتا ہے۔ آدھے کچے کشتہ سے جذام ہو جاتا ہے۔ اعضائے تناسل کو مضبوط کرنے میں نہایت سریع العمل ہے اگر گولی بنا کر دودھ میں ڈالیں اور اس دودھ کو کچھ عرصہ کا ڑھ کر پئیں تو بیحد طاقت پیدا ہوتی ہے اگر روغن مرچہ وغیرہ میں ملا کر عضو تناسل پر ملیں تو اس کو سخت اور قوی کرتا ہے۔ اس کے گلاس میں اگر دودھ پئیں تو فرحت اور طاقت بخشتا ہے۔ ہولی کے پتوں کے عرق میں کرڑوے تیل میں اگر کھرل کر کے ملیں تو کیم اور جوئیں دور ہوں۔ آتشک اور فساد خون کے لئے از حد مفید ہے۔ ممسک بھی ہے۔ اس کا دھواں آنکھوں کے لئے مضر ہے۔

سیماب کی اصلیت اور اجزا

پارہ کی اصل بخار مائی یعنی بھاپ اور بخار ارضی یعنی دخان ہے اور اس کی پیدائش اس طرح ہے کہ بخار لطیف مقدار میں زیادہ دخان لطیف کے ساتھ ملتے ہیں اور پھر حرارت آفتاب سے بطن زمین کے اندر نضج و امتزاج پا کر دونوں منعقد ہو کر ایک شے بن جاتی ہے جسے پارہ کہتے ہیں۔ اسکی قلیل مقدار اور ذرہ میں بخار مائی و ارضی موجود ہوتے ہیں۔ لہذا اسکی خشکی کے سبب یہ چٹکی میں پکڑا نہیں جاتا کیونکہ چپکتا نہیں ہے۔ چونکہ ہوا کی بہت بڑی مقدار اس میں موجود رہتی ہے اس لئے چٹکی میں پکڑ لینے کے وقت ہوا اسکو پھیلا دیتی ہے اور یہ پکڑا نہیں جاتا۔ یہ لکھا ہے کہ پارہ کی سفیدی کثرت رطوبت کی وجہ سے ہے اور سیاہی کثرت احتراق کے سبب۔ جب اسکو اعتدال پر لاتے ہیں تو سیاہی زائل ہو جاتی ہے اور جملہ امراض اجسام

اور اجساد کو زائل کرتا ہے۔ بدن میں طاقت اور آنکھوں میں روشنی آتی ہے بھوک بڑھ جاتی ہے۔ بال از سر نو سیاہ ہو جاتے ہیں۔ دانت مضبوط ہو جاتے ہیں۔ کایا کلپ ہو جاتا ہے اس لئے جہاں تک ہو سکے پارہ کو اعتدال پہ لانا چاہیئے۔ اسی اصول سے یہ قائم النار ہو جاتا ہے۔ اگر رطوبت اعتدال سے کم ہو جائیگی تو یہ سخت ہو جائیگا اور اجساد میں غواص یا صباغ نہیں ہوگا۔ اگر رطوبت اعتدال سے زیادہ ہوگی تو قوت باہ کم ہو جائے گی۔ بھوک بند ہو جائے گی۔ یہی حالت احتراق کی ہے۔ اگر احتراق بدستور قائم رہا یا بڑھ گیا تو یہ دھاتوں کو بھسم کر دے گا اور کھانے کے استعمال میں لایا جائے گا تو بدن کو بگاڑ دے گا اور خون کو خراب کر کے امراض خبیثہ مثل، جذام، برص، سل، دق، سرسام، صرع اور سکتہ وغیرہ پیدا کر دے گا۔ کیونکہ درست ہو کر جیسا یہ مفید ترین جوہر ہے ویسا ہی خراب ہو کر بد ترین زہر ہے۔

کیمیائی خواص گندھک میں مل کر سیاہ کجلی یعنی پاؤڈر بن جاتا ہے قلعی اور تانبے پر ڈالنے سے پانی کی طرح رقیق ہو جاتا ہے جس دھات میں ڈالیں اسی کو ذرنی کر دیتا ہے۔ اگر گندھک کے ساتھ ملا کر پکائیں تو سرخ رنگ شنگرف بن جاتا ہے۔ دھاتوں کے ورق اگر پارہ میں ڈالیں تو پارہ ان کو گلا کر کھا جاتا ہے۔ نمک، کافور، نوشادر، گندھک اور چونہ میں قائم النار ہو جاتا ہے۔ جن بوٹیوں میں ان اشیاء کے اجزا ہوں وہ بوٹیاں پارہ کو اڑنے سے روک دیتی ہیں۔ دھاتوں کی بو، کیلہ کی پھلی، سم الفار وغیرہ سے قائم النار ہو جاتا ہے۔ اگر پارہ اعتدال پر لایا جائے اور پھر کشتہ کیا جائے تو جوانی از سر نو عود کر آتی ہے۔ آنکھوں میں روشنی اور بالوں میں سیاہی آجاتی ہے۔ دانت نئے نکلتے ہیں۔ کایا کلپ ہوتا ہے۔ ۱۸ سالہ طاقت پیدا ہو کر قائم ہوتی ہے۔ آدمی اڑنے لگتا ہے اور راہ چلتا تھکتا نہیں۔ ہزاروں برس کی عمر ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جسم دوائی مادہ قبول کر لیتا ہے لیکن معتدل نہ ہونے کی صورت میں بے شمار نقصان کرتا ہے۔ بدن پھوڑ ڈالتا ہے خون بگڑ جاتا ہے اور سخت امراض لگ جاتے ہیں۔ سوائے سونا اور پلاٹینم کے باقی کل دھاتوں سے بھاری ہے۔ آگ پر رکھنے سے بھاپ اور دھواں بن کر اڑ جاتا ہے۔ ہر قسم کے تیل، لعاب اور لعابدار عرق، کھٹائی اور تیزاب محلول کے نیچے آگ پر نہیں اڑتا۔ جن دواؤں میں شوریت یا تیزابیت یا بو غایت درجہ خشک ہوں وہ پارہ کو گرفت کرتی ہیں۔ سخت اور گاڑھا کر دیتی ہیں اور بعض آگ پر شگفتہ کر دیتی

ہیں۔ کل سمیات اور مخدرات جو چوتھے درجے میں ہوں وہ اسکو قائم یا کشتہ کر دیتی ہیں۔ پارہ کے کشتہ میں سخت احتیاط برتنی چاہیئے۔ پارہ صفا قائم اور معتدل کر لینا چاہیئے۔ جوگیوں نے اس کے خواص میں لاحد مبالغہ کیا ہے۔

پارہ کے اقسام: پارہ چار قسم کا ہوتا ہے۔ ایک معدنی جو بازاروں میں بکتا ہے۔ دوم جو طلق سفید سے نکلتا ہے۔ سوم طلق (ابرک) سیاہ سے نکلتا ہے۔ چہارم قشر البیض یعنی وہ پارہ جو انڈوں کے چھلکوں سے نکلتا ہے۔ پہلی دو قسم کا پارہ یعنی بازاری اور ابرک سفید والا پارہ غیر قائم ہوتا ہے۔ یعنی آگ پر اڑ جاتا ہے لیکن پچھلی دو قسم کا پارہ یعنی سیاہ ابرک اور انڈے کے چھلکے والا قائم النار ہوتا ہے۔ ان چاروں قسموں کے علاوہ بعض محققوں نے اور بھی چند قسموں کا پارہ دریافت کیا ہے مثلاً ایک وہ پارہ جو بعض نباتات سے برآمد ہوتا ہے مثلاً ببول کی پھلی جب ان کو سڑایا جاتا ہے تو سے پارہ برآمد ہوتا ہے۔ وغیرہ وغیرہ دوم وہ پارہ جو حیوانات کے سڑے گلے گوشت سے برآمد ہوتا ہے۔ جیسے روہو مچھلی و کتے کا گوشت۔ یہ پارہ نیم قائم ہوتا ہے۔ آگ پر بہت دیر تک ٹھہرا رہتا ہے۔

مدبر پارہ کے اقسام: بھکشت یعنی بھوکا پارہ جس کو سیماب مشتہی کہتے ہیں۔ یہ سونے چاندی ابرک وغیرہ اشیا کو ہضم کر لیتا ہے۔ اگن جیت یعنی قائم النار پارہ۔ گات بدہ یعنی اکسیر الاجساد (دھات) جو پارہ ابرک کے ست کو اپنے میں اس طرح ہضم کر لے کہ کپڑے سے چھاننے پر ابرک کے ست کا ثفل الگ نہ رہے تو ایسے مشتہی پارہ کو جید دھاری کہتے ہیں۔

ہندی سنیاسیوں نے باعتبار عمر طبعی پارہ کے ۴ اوستھا یعنی عمریں لکھی ہیں۔

پارہ کی حالتیں اول ارشک (عہد طفولیت) یعنی پارہ کو گندھک پلا کر شنگرف بنانا اور پھر گندھک سوخت کر کے پارہ نکال لینا۔ اس عمل سے پارہ کے زہر دور ہو جاتے ہیں۔ پھر بعض بوٹیوں کے شیرہ میں کھرل کر کے مشتہی کرنا۔ دوم مور چھت (عہد شباب) گن۔ دھک چارن۔ ابرک چارن، سونا چارن، چاندی لوہا چارن وغیرہ۔ اس سے پارہ میں قوت اشتہا اور اکسیری خاصہ دو چند ہو جاتا ہے بشرطیکہ چارن اس طرح پر ہو کہ پارہ اپنے وزن پر رہے۔ سوم بلد (عہد کہولت) یعنی پارہ کو لرزاں قائم کرنا۔ چہارم مرت پارہ (عہد شیخوخت) پارہ کو کشتہ اور مکلس اکسیری کرنا یہ دو طرح کا ہوتا ہے۔ ایک شیشی کے منہ میں گلوگیر ہوتا ہے۔ دوسرا پیندے میں تہ نشین ہو جاتا ہے۔

پارہ کے رنگ، پارہ معدنی کے چار رنگ ہیں۔ ۲ ظاہری ۲ باطنی۔ ظاہری رنگ سفید اور سیاہ ہیں۔ باطنی رنگ زرد اور سرخ ہیں جو دوسرے اجزا کی شمولیت سے عمل کے بعد ظاہر ہوتے ہیں۔ علاوہ ازیں ایک اور رنگ بھی جو کبھی کبھی ظاہر ہوتا ہے وہ رنگ سبز ہے بعض عملوں سے سبب پارہ کے جوہر سبز رنگ کے نکلا کرتے ہیں۔ سرخ رنگ پارہ کا جوہر ہے اور زرد رنگ پارہ کی روح ہے سرخ رنگ گندھک سے اور زرد رنگ ہڑتال سے ظاہر ہوتا ہے۔

سیماب کی کچلیاں جن کو پر کہتے ہیں سات ہیں وہ یہ ہیں۔ دھوم، کنپ، پارہ کے پر چرا، اچرا، اوپ، کوپ، سنجار، جن کی تشریح اس طرح پر ہے۔

(۱) دھوم یعنی دھواں۔ پارہ آگ پر ڈالنے سے دھواں چھوڑتا ہے جو اس کی خامی کی علامت ہے۔ کیونکہ پارہ دھواں بن کر اڑ جاتا ہے۔ یہ دھواں آنکھ کو مضر ہے۔

(۲) کنپ یعنی کانپنا۔ لرزش۔ پارہ لرزاں رہتا ہے جو اس بات کی علامت ہے کہ اس کے وزن میں گیس شامل ہے اور یہ سیالی شدہ ہے۔

(۳) چر یعنی چر جانے والا کھا جانے والا چونکہ پارہ دیگر دھاتوں کو کھا کر اور گلا کر اپنے میں شامل کر لیتا ہے اس لئے چر ہے۔

(۴) اچر جو پارہ کھا جانے والا نہ ہو۔

(۵) اوپ تیزی اور جلن کو کہتے ہیں۔ پارہ میں ایک قسم کی جلن ہے تیزاب کی مانند جو بدن پر آبلہ ڈال دیتی ہے۔ اور چیزوں کو جلا دیتی ہے۔

(۶) کوپ یعنی غصہ جس کے باعث پارہ کے ملاپ سے دوسری دھاتیں پھیکی ہو جاتی ہیں۔

(۷) سنجار یعنی غواص جس کے باعث پارہ دوسری دھاتوں میں گھس جاتا ہے۔

یہ پارہ کے اعضا شمار کئے جاتے ہیں بعض اعمال میں ان میں سے بعض پر دور کئے جاتے ہیں مثلاً اگر طلا بنانے کے واسطے ضرورت ہو تو پارہ کے پروں میں سے دھوم، کنپ، چر اور کوپ کو دور کریں اور اگر چاندی بنانے کی خواہش ہے تو دھوم، کنپ، اوپ، اور چر کو دور کریں اور اگر کھانے اور قوت بدن کے واسطے بنانا ہے تو کنپ، اچرا اور کوپ کو دور کریں۔

پارہ کی کچلیوں اور جوہروں کا بیان

نقشہ نمبر ۱۴ بموجب حکم سنیاسیاں بنایا گیا ہے جس سے ظاہر ہے کہ پارہ کے ۷ پر اور ۵ رخ ہیں۔ کیونکہ چھٹے اور ساتویں پر کے رخ نہیں۔

(نقشہ یہ ہے)

پارہ کے پر یعنی روح	دھوم	کنب	چم	اچم	روپ	کوپ	سنچار
پارہ کے روح	سمت	بل	تل	سنکرہ	تمر		
ستارہ جس سے منسوب ہے	زحل	مریخ	عطارد	مشتری	شمس و قمر	مریخ	زہرہ

سیماب کے معتدل ہونے کے علامات ظاہری: اس کا رنگ زرد یا سرخ ہو۔ آگ پر رکھنے سے رنگ زرد ہو جائے۔ دھواں مطلق نہ دے۔ سرد ہو کر سرخ ہو جائے۔ وزن بھاری ہو ٹھوس ہو اگر پیسیں تو دیا ؤسے پسے اور سرخ یا زرد لہریں نمایاں ہوں اور اگر چکھیں ملیں تو چکنا معلوم ہو۔

پارہ کے اعتدال کے باطنی علامات جسد میں ڈالنے سے قوام ہو میٹھا پیدا کرے۔ سخت کو نرم کرے۔ رنگ سفید یا سرخ قائم بخشے۔ اگر کھایا جائے تو اور بھوک پیدا کرے اور باہ زیادہ بڑھے۔ اور باوجود سرد داد دیہ کے استعمال سے کم نہ ہو۔

سیماب کے روپ بکھ: پارہ کے اجسامی زہر بھی سات ہیں جو عیب میں داخل ہیں اور جب تک یہ ساتوں زہر دور نہ کئے جائیں کوئی عمل درست نہیں ہوتا۔ وہ ساتوں زہر یہ ہیں۔ ناگ، بنگ، اگن، چنچلتا، استھ، بکھ، تل۔ جن کی تشریح اس طرح پر ہے۔ ناگ یعنی سانپ کی مانند حرکت۔ بنگ یعنی قلعی کی مانند چر چراہٹ۔ اگن یعنی سوزش۔ چنچلتا یعنی حرکت اضطرابی۔ استھ یعنی قیام۔ بکھ یعنی سمیت جو پارہ کے کھانے سے پیدا ہو جاتی ہیں۔ تل یعنی جسم بعض ان کے نام یہ لکھتے ہیں۔ ناگ، بنگھ، سویدن، جارن، رچنا، مارن، بیدھن۔

پارہ کے زہروں کی علامات: بعض اطباء پارہ کے زہروں کی اس طرح تشریح کرتے ہیں۔

(۱) سیتلی یعنی کھانے کے بعد سردی یا گرمی بہت معلوم ہوتی ہے اور جو پسینہ بدن سے نکلتا ہے۔ اس میں سخت بدبو ہوتی ہے۔

(۲) ملک یعنی نیند بہت آتی ہے۔ خمار ہر وقت رہتا ہے اور بدن سست رہتا ہے۔ کاہلی پیدا ہوتی ہے۔

(۳) تالو یعنی ضعف قلب و دوران سر۔

(۴) چھدرا کل یعنی بھوک بند ہو جاتی ہے۔

(۵) سوانس بناس یعنی بخار آتا ہے اور منہ کی بھاپ سے دانت ہل جاتے ہیں۔ جوگی اس کو بادٗ بھوتر پارہ کہتے ہیں۔

(۶) کایا بناس: پاگل ہو کر اپنے بدن کو ضائع کرتا ہے۔

(۷) بھاس: آنکھیں سرخ ہو جاتی ہیں اور خون جوش مارتا ہے۔

کون سا پارہ کہاں استعمال کیا جاتا ہے سیاہ ابرک کا پارہ اور انڈہ کے چھلکوں کا پارہ اعمالِ شمسی کے لئے ابرک سفید کا پارہ اعمال قمری کے لئے اور بازاری پارہ دونوں قسم کے اعمال کے لئے استعمال ہوتا ہے۔

سیماب کی بجلی مخالف دُور کرنے کی ترکیب اگر طلا بنانا منظور ہو۔ اول اینٹ پختہ سے پھر جولائی سے پھر نمک کے پانی، چونے کے پانی یا سجی کے پانی یا عرق پان یا شیرہ کوچ یا کوانکھونٹی یا دھتورہ سیاہ سے پھر ریٹھی اور پتال کھیرا اور بکن سے کھرل کریں اگر نقرہ بنانا ہو تو آب برگ سہانجنہ، عرق بیخ سہانجنہ، آب بیخ نیم، بھنگرہ، کانجی، سرکہ، شورہ کا پانی، نمک محلول، سجی کے تیزاب سے کھرل کریں۔ اور اگر کھانے کے واسطے درست کرنا ہو تو اینٹ، رائی، ۔۔۔ رہ طاؤس، زہرہ ۔۔۔ ہارے کھرل کریں۔ اور اگر متفق العمل کے واسطے درست کرنا ہو تو اول اینٹ میں کھرل کریں۔ پھر کانجی پھر عرق برگ تنبول میں کھرل کریں۔ مگر کھرل کرتے وقت نیم کی لکڑی یا سہانجنہ کی جڑ یا ناگدون کی بے خار لکڑی پھرانا چاہئے۔

فائدہ: تینوں طریق میں سے چاہے جس طرح بنائیں مگر اخیر کو بوٹی گولہ کا چوبہ آٹھ پہر دیں۔ تاکہ پھر دور شدہ کجلیاں عود نہ کر آئیں۔

پارہ کو بوٹیوں میں کھرل کرنے کا قاعدہ عمل شمسی کے لئے پارہ کو چار بوٹیوں میں اور قمری کے لئے تین بوٹیوں میں۔ گٹکہ کے لئے دو بوٹیوں میں اور کھانے کے لئے سات بوٹیوں میں کھرل کرنا چاہئے۔ ہر ایک بوٹی کے خواص بوٹیوں کے باب میں مفصل درج کر دیئے گئے ہیں۔ جو بوٹیاں پارہ پر جو جو عمل کرتی ہیں۔ ان کا حال لکھا گیا ہے۔ یہ کوئی قاعدہ کلیہ نہیں ہے۔

پارہ کو مصفّا کرنے کی تراکیب۔ اینٹ کے برادہ میں پارہ کو خوب کھرل کریں کہ اینٹ کا برادہ

سیاہ ہو جائے۔ سیاہ شدہ برادہ کو گرا کر اور نیا ڈالیں۔ اسی طرح چند بار عمل کریں۔

دیگر: پارہ کو سرکہ اور روئی کے ہمراہ کھرل کریں اور چند بار تکرار عمل کریں۔ اگر ایک تولہ پارہ ہو تو ایک تولہ رائی کا سفوف اور تھوڑا سا سرکہ کافی ہوا کرتا ہے۔

دیگر: نمک کا سفوف پارہ کے برابر کھرل میں ڈال کر سرکہ ڈال ڈال کر کھرل کریں جب نمک بالکل سیاہ ہو جائے تب نمک بدل ڈالیں اور نیا نمک ڈال کر سرکہ کے ساتھ کھرل کریں۔ اسی طرح چند بار عمل کریں۔

دیگر: ایک برتن میں شیرہ کٹائی خورد یعنی بھٹکٹیا بھر کر پوٹلی میں پارہ باندھ کر ڈول جنتر کر کے پکائیں۔ جب شیرہ خشک ہو جائے پوٹلی نکال کر سادہ پانی میں دھو ڈالیں۔ اسی طرح گوما بوٹی کے عرق میں پارہ صاف کیا جاتا ہے۔ اسی طرح دودھی خورد میں۔

دیگر: پارہ کو نمک کے ساتھ کھرل کریں پھر جوہر اڑالیں جو پارہ اوپر جا کر لگے وہ صاف ہوگا۔

دیگر: خف کپڑے کی ۷ تہیں کر کے اس میں پارہ کی پوٹلی باندھیں اور دبا کر پارہ باہر نکال لیں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں۔

دیگر: سرکہ، کانجی، عرق لیموں، عرق نعناع، کھٹی بوٹی جس کو چنتیا بھی کہتے ہیں یا کوئی اور ترشی خواہ کوئی ہو۔ ان میں سے جو مل سکے اس میں پارہ کی پوٹلی لٹکا کر ڈول جنتر کے طریق سے پکالیں۔

دیگر: مور کا پتہ، ماہی کا پتہ، بکری کا پتہ یا کسی اور حیوان کا پتہ، جوان آدمی یا بچوں کا پیشاب، گائے کا پیشاب، ان میں سے جس کسی ایک شے میں پارہ کو کھرل کر کے سادہ پانی سے دھوئیں اور یہ عمل چند بار کریں یا ڈول جنتر کر کے اس میں پکائیں تو پارہ مصفیٰ ہو جاتا ہے۔

دیگر: چند تیلوں کے ہمراہ کھرل کرنے سے پارہ صاف ہو جاتا ہے مثلاً رائی کا تیل، تارامیرا کا تیل۔

دیگر: شکر کے ساتھ کھرل کریں کہ شکر سیاہ ہو جائے۔ ہلدی کے سفوف کے ساتھ کریں کہ سفوف سیاہ ہو جائے۔

دیگر: بھڑبھونجہ کے چھپر میں جو کاجل ہوتا ہے اس سے ملا کر عرق لیموں ڈال کر کھرل کریں۔

دیگر: ۲ تولہ چونہ ۲ تولہ سجی ملا کر اس میں ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک پارہ ۱۲ پہر تک کھرل کریں۔

دیگر: صرف عرق لیموں سے کھرل کریں۔ یا ایک کلیا میں پارہ ڈال کر اوپر عرق لیموں ڈال کر نرم نرم آگ پہ

پکائیں۔ جب عرق جل کر تھوڑا سا رہ جائے تب نکال کر سادہ پانی سے دھو کر صاف کریں۔

دیگر: طریقِ مسلسل سے بہت اچھا صاف ہوتا ہے۔ طریق مسلسل یہ ہے کہ پہلے روز اینٹ کے سفوف اور عرق لیموں سے کھرل کریں۔ دوسرے روز شکر کے ساتھ کھرل کریں کہ شکر سیاہ ہو جائے تیسرے روز نمک کے ہمراہ کھرل کریں۔ چوتھے روز رائی کے ہمراہ کھرل کریں۔ پانچویں روز شیرہ کشانی خورد میں دن بھر عرق ڈول جنتر کریں۔

دیگر: الماس، انکول، ترپھلا، ترکٹا، چینہ، دھتورہ، گوگرد ان میں سے ہر ایک میں ایک ہفتہ کھرل کریں۔

دیگر: شورہ اور نمک کا تیزاب ملا کر پارہ پر دو چند ڈالیں اور نرم آنچ پر رکھ دیں جب تیزاب سوکھ جائے پارہ کو دھو کر الگ کر لیں۔ اسی طرح چند بار کریں۔

مختلف اشیاء سے پارہ نکالنے کی ترکیب

ابرک سفید سے پارہ نکالنا ابرک سفید دھناب کیا ہوا اڑھائی سیر کو ۲۱ دن تک ایک سیر زقوم تد دھارہ میں کھرل کریں۔ پھر ہانڈی میں لیپ کر کے پتال جنتر کر کے آگ دیں ابرک نیچے گرے گا۔ اگر بھروالہ بوٹی کے عرق سے سات پٹ دے کر دھوپ میں سکھا لیں۔ پھر پھول کا صابن اس میں تین بار ملائیں۔ پھر برتن میں لیپ کر کے دھوپ میں برتن کو ٹیڑھا کر کے رکھ دیں تو پارہ الگ ہو جائے گا۔ سفید ابرک کا پارہ قائم النار نہیں ہوتا۔

ابرک سیاہ سے پارہ نکالنا ابرک سیاہ کو آگ میں خوب گرم کریں اور مجیٹھ کے عرق میں ۲۴ گھنٹہ غرق کر چھوڑ دیں پھر اس کو گائے کی آنت میں جس کے بچہ پیدا نہ ہوا ہو بھرے اور آنت کو سرکہ کہنہ ایک سالہ میں یا کانجی تیز میں ۳ دن غرق رکھیں۔ پھر ابرک کو شیرہ زقوم تہ دھار یعنی ڈنڈا تھوہر میں تین دفعہ کھرل کر کے ۳ بار آنت میں بھر کر سرکہ میں غرق کریں۔ پس چار بار ایسا کرنے سے ابرک حل ہو جائے گا۔ اور پارہ نکل آئے گا۔

دیگر: ابرک سیاہ کے ورق کو ۳ روز تک روغن تخم بیلہ میں بھگو رکھیں۔ پھر ۳ روز تک شیرہ جا

میں تر رکھیں۔ پھر تین روز تک عرق نیبتی میں تر رکھیں۔ بعد ازاں ۳ روز تک عرق لیموں میں تر رکھیں۔ پھر روئی دھنکنے کی کمان سے جس طرح روئی سے بنولہ جدا کیا جاتا ہے اسی طرح اس ابرک کو بھی کریں پارہ علیحدہ ہو جائے گا۔

نوٹ: پیلو اس درخت کو کہتے ہیں جس کی جڑ سے مسواک بناتے ہیں۔ جلنا ایک درخت کا نام ہے جو بنگالہ میں درخت کدم کے مشابہ ہوتا ہے۔ جلنا کا پھل نہایت ترش ہوتا ہے سیر بھر ابرک سے ۳ ماشہ پارہ نکلتا ہے۔

دیگر: بائیں خورد ایک سیر، سہاگہ ۹ درم یعنی ۳ تولہ، پھنسل کیزی ۹ درم، سم الفار ڈارمہ ۹ درم، ابرک سیاہ دہناب ۳ سیر سب کو ملا کر شیرہ زقوم مثلث میں ۵ روز تک کھرل کریں مگر ہر روز تازہ دودھ ڈالا کریں۔ پھر مٹی کی ہانڈی میں دبا کر بھر دیں۔ ہانڈی کے نیچے سوراخ ہوں نیچے برتن رکھ دیں اوپر سے آگ کا تاؤ دیں پارہ نکل کر کٹوری میں گرے گا۔ بحفاظت نگاہ رکھیں۔

دیگر: عرق جل کنبھی اور عرق کوار جدا جدا بلا آمیزش پانی نکال کر مساوی الوزن ملائیں۔ پھر اڑھائی پاؤ ابرک سیاہ ان عرقوں میں ۱۵ روز تک بھگو چھوڑیں۔ مگر ہر روز تازہ عرق ڈالیں اور ۲۴ گھنٹے کے بعد بدل دیا کریں۔ ۱۵ یا ۲۰ روز میں ورق ابرک پھول جائیں گے تب بھاری اور چکنے پتھر کے دو پاٹوں میں ایک چادر خفیف کپڑے کی رکھ کر اس پر ابرک کے ورق رکھ کر دبا دیں یا شکنجہ میں کسیں پارہ جدا ہو جائے گا لیکن جلدی کریں۔ ہوا لگنے سے ابرک پھر سخت ہو جائیگا۔

دیگر: مندرجہ ذیل ۲۴ کھاریں ہم وزن ملا کر دو سیر وزن کریں اور ۵ سیر بچوں کے پیشاب میں کھرل کر کے سکھا لیں۔ پھر ان کا تیزاب نکال لیں۔ اگر اس تیزاب کو دو آتشہ کر لیں یعنی تیزاب میں پھر دو سیر کھار ڈال کر کشید کریں تو اعلیٰ ہے۔ پھر ایک سیر ابرک دہناب کو ۲۱ روز تک اس تیزاب سے کھرل کیا کریں۔ دن کو دھوپ میں کھرل کریں۔ رات کو ہلکی سی گرمی تنور کی پہنچا دیا کریں پھر ہانڈی میں بھر کر پتال جنتر کریں پارہ نیچے گرے گا۔ ۲۴ کھاریں یہ ہیں۔ سم الفار، نوشادر، کسیس زرد، نمک سجی، کھاون، جوکھار، نمک چرچٹہ، پھٹکری، نمک لندرانی، انڈے کے چھلکے کا چونہ، سمندر لون، کھاری لون، معمولی چونہ، بچوں کے پیشاب کا چونہ۔

شنگرف سے پارہ نکالنا: کھٹے انار یا بیری کے پتوں کے عرق سے شنگرف ۳-۴ گھنٹہ کھرل کر کے

ٹکیہ بنالیں۔ پھر ڈورجنتر میں رکھ کر جوہر اڑالیں پارہ اوپر جا لگے گا۔ اسی طرح شہدی خوردہ کے عرق سے دو پہر کھرل کر کے سکھا کر تصعید کریں یا لیموں کے عرق سے کھرل کر کے تصعید کریں۔

دیگر: روہو مچھلی کے پتے میں پارہ کھرل کر کے خشک کریں۔ اگر روہو مچھلی نہ مل سکے تو کسی اور مچھلی کا پتہ لیکر اس میں کھرل کریں۔ پھر شیرہ لیموں ترمیں ۳ پہر سحق کریں۔ بعد ازاں برتن کو دھوپ میں ٹیڑھا کر کے رکھ دیں۔ پارہ الگ ہو جائے گا۔

ابرک سے نکلے ہوئے پارہ کی پہچان۔ سیاہ ابرک کا پارہ بازاری پارہ سے گاڑھا رنگت سفید مائل بسیاہی قائم النار ہوتا ہے۔ بازاری پارہ کے ساتھ نہیں ملتا اگر ملائیں تو الگ رہتا ہے۔

ابرک سے پارہ نکالنا

مشکک زیر زمین یعنی بیخ کاہ مرغ دوب۔ جس کو ہندی میں موتھا کہتے ہیں یہ سوروں اور چوہوں کی خوراک ہے۔ ایک سیر پختہ لاکر ۲ سیر پانی میں بھگو کر جوش دیں جب ایک سیر پانی رہ جائے تب عرق میں ابرک دھناب کی پوٹلی ڈال دیں۔ ۳ روز کے بعد ملیں اور دبا کر نچوڑیں پارہ نکل آئے گا۔ ہر قسم کے ابرک سے پارہ نکل سکتا ہے۔ واضح ہو کہ دوب کو موتھا اور کاہ مرغ کو سنبھالو کہتے ہیں۔ دوب کا دوسرا نام موتھا اور کھل بوٹی ہے۔

دیگر: مارالجیات کلاں سے ابرک دھناب ہموزن ملا کر بکری کے دودھ سے کھرل کریں۔ پھر سکھا کر ٹکیہ بنا کر بوتہ مرلوط میں بند کر کے بنگ نال سے دھونکیں۔ مار الجیات کلاں یہ ہے۔ شہد، گڑ، سہاگہ، گھی، رائی، راکھ، اگر گل، پشم اور مچھلی خورد سب ہم وزن یا شہد، سہاگہ، گڑ، گھی، سم الفار، روغن مچھلی، پتہ روہو سب برابر تولہ تولہ بھر ابرک پاؤ بھر ملا کر کھرل کر کے بوتہ مرلوط میں استنزال کریں۔

دیگر: چنے پر جو شبنم گرتی ہے اسکو جمع کر کے سرکہ بنالیں۔ اس سرکہ سے ۷ روز تک ابرک دھناب کو صبح سے شام تک کھرل کریں۔ پھر بوتہ مرلوط میں بند کر کے استنزال کریں تو ابرک کا پارہ نچلی کٹھالی میں آجائے گا۔

دیگر: سیاہ ابرک دھناب کو شیرہ سر پھونکہ سے چار پہر کھرل کر کے ٹکیاں یا گولیاں بنالیں اور بذریعہ پتال جنتر سخت آگ سے نکال لیں۔ سر پھونکہ جھاؤ کی طرح ہوتا ہے۔ اس کا ساگ لوگ کھاتے ہیں۔

دیگر: بکری کا گوشت قیمہ کر کے سڑالیں۔ جب اس میں کیڑے پڑ جائیں تو ابرک دھناب پاؤ بھر

ملائیں۔ کیڑے ابرک کو کھا جائیں گے تب کیڑوں کو باریک ململ کی پوٹلی باندھ کر نچوڑیں پارہ نکل آئے گا۔

دیگر: تخم ہوا سبز نرم جس میں ناخن چبھونے سے دودھ نکلے پاؤ بھر لیکر دو سیر ابرک سیاہ دہناب ملا کر ۶ گھنٹہ سخت بلیغ کر کے شیشی کج گردن میں ڈال کر کشید کریں۔

سفید ابرک سے پارہ نکالنا

سرو الہ بوٹی سے شیرہ نکال کر سفید ابرک دہناب کو پٹ آفتابی دیں۔ پھر آب صابون اور شیرہ کل کرنا ڈال کر ہم روز دھوپ میں رکھیں۔ موسم جیٹھ اور اساڑھ کا ہو۔ برتن کو ٹیڑھا کر کے رکھدیں پارہ الگ ہو جائیگا۔

دیگر: ابرک سفید کو دہناب کر کے ۲۱ دن شیر زقوم تھارایا بے خار سے سحق کریں پھر پتال جنتر کریں۔

دیگر: ابرک دہنا کے نیچے اوپر برگ کو نچ دے کر ایک برتن کے منہ میں کپڑا باندھ کر اس پر ٹکا دیں۔ منہ بند کر کے نیچے تیز آگ جلائیں۔ برتن کے نیچے پانی ہو۔ ابرک کا پارہ نیچے گر پڑے گا۔

پارہ کا گٹکہ بنانا

ھدایت: اگر گٹکا بنانا منظور ہو تو اول پارہ کو صاف کر لیں۔ گٹکہ بنانے کے لئے صفائی اس طرح کی جاتی ہے کہ اول اینٹ میں رگڑیں۔ پھر کالی اور برگ تنبول (پان) میں کھرل کریں۔ مگر کھرل کرنے کے لئے نیم کی لکڑی یا سہانجنہ کی جڑ یا تھوہر کی نرم شاخ جو درخت پر مثل کیلہ کے لگی ہوتی ہے۔ دوسری کسی لکڑی سے کھرل نہ کریں ورنہ عمل باطل ہو جائیگا۔

حب سیماب

چاندی کے کشتہ میں ملا کر لیموں یا تہ پلنیہ یا سرکہ یا کسی دوسری کھٹائی سے کھرل کر کے گولی باندھ لیں۔

دیگر: بطریق بالا قلعی یا جست کے کشتہ سے گولی باندھی جا سکتی ہے۔

دیگر: پارہ ایک حصہ، نیلا تھوتھا ۲ یا ۳ حصہ ایک کڑاہی میں نصف نیلا تھوتھ نیچے اور نصف اوپر درمیان پارہ رکھ کر اوپر ۴۔۵ سیر پانی ڈال دیں اور نرم نرم آگ پر پکائیں۔ پارہ گاڑھا ہو جائیگا اس کو باہر نکال کر سادہ پانی سے اچھی طرح دھو ڈالیں۔ پھر گولی بنا لیں۔

دیگر: چاندی یا رانگ یا جست یا سیسہ کو آگ میں گلا کر اس میں پارہ ڈال دیں بستہ ہو جائیگا۔

دیگر: مٹی کا چھوٹا سا گولہ بنا کر اس میں پارہ بھریں اور گولے کو چاروں طرف سے بند کر دیں۔

تب ایک تار سے باندھ کر ایک کوزہ گلی میں معلق لٹکا دیں اور کوئی سی دھات گلا کر اوپر اس قدر ڈالیں کہ کوزہ بھر جائے اور پارہ والا گولہ درمیان میں آجائے اسی حالت میں رہنے دیں۔ جب سرد ہو جائے تو نکالیں۔ کوزے کے اندر سے پارہ بستہ نکلے گا۔ اس کو پابندی کا پارہ کہتے ہیں۔ اہل عرب اسے عقد زوجہ کہتے ہیں۔ دھات سے مراد یہ ہے کہ خواہ قلعی گلا کر ڈالیں۔ خواہ تانبا یا پیتل یا جست یا چاندی ہر ایک کی بو سے پارہ بستہ ہو جائے گا۔

دیگر: شیر جولائی میں کھرل کریں اور گیارہ عدد اول کنڈ میں یکے بعد دیگرے ڈال کر کرسی کی آگ دیں۔

دیگر: پارہ روہو مچھلی کو کھلائیں اور اس کے جسم پر سیاہ مرچ کا لیپ کریں اور آگ دیں چار بار میں پارہ بستہ ہو جائیگا۔ آگ ایک فٹ مکعب گڑھے کی ہو۔

دیگر: پارہ مصفی شیر دلیاوی دیگی اور کنوائی اور نائی میں سحق کریں تو گاڑھا ہو جائے گا پھر قلعی کی کٹوریوں میں بند کر کے اوپر مٹی لگا کر آگ دیں تو منعقد ہو جائے گا۔

دیگر: حل کھمبی کے شیرہ کا چوبیہ چار پہر دیں۔ پھر اسی کے نگدہ میں رکھ کر اوپر قدرے اور عرق ڈال کر ایک کنڈے سے کی آگ دیں۔ اسی طرح ۳۰ پٹ دیں۔ ہر ایک پٹ میں ایک ایک کنڈی زیادہ کرتے جائیں۔ ایک کنڈا ۹ یا ۱۰ تولہ کا ہونا چاہئے۔

کام دہنیوں کے ذریعے پارہ کا کشتہ بنانا

چاندی کا ایک باریک پترہ روپیہ کے برابر بنوا کر ایک کلیہ میں رکھیں۔ اسکے نیچے اوپر شنگرف چاندی سے دو چند وزن پیس کر ڈالیں اور عرق نیمول اس قدر ڈالیں کہ شنگرف کے اوپر ایک ایک انگل چڑھ جائے تب برتن پر ڈھکنا رکھ کر بغیر گل حکمت کے آگ میں رکھ دیں۔ آگ دو اڑھائی سیر ہو۔ سرد کر کے نکالیں۔ چاندی سیاہ رنگ اور کھنگر کی طرح نکلے گی۔ تب اس کھنگر شدہ چاندی کو ایک کلیا میں ڈال کر اوپر ۵ تولہ پارہ ڈالیں اور پارہ پر انڈی کا تیل اس قدر ڈالیں کہ دو تین انگل اونچا رہے۔ برتن کو کھلے منہ نرم آگ پر ۲۔۳ گھنٹہ پکائیں۔ پھر تیل الگ کر کے پارہ کو غف کپڑے میں ڈال کر نچوڑیں جو پارہ باہر نکل آئے وہ خام ہو گا اسکو الگ رکھیں جو کپڑے میں رہ جائے وہ سخت ہو گیا ہو گا اس کا گٹکہ بنائیں۔ ایک مرتبہ کی بنائی ہوئی چاندی مدت تک پارہ کو گرہ کر لیا کرتی ہے۔ جب کمزور ہو جاتے

تو پھر شنگرف میں رکھ کر لیموں کے عرق سے تر کر کے آگ دے لیں پھر کام دینے لگے گی جس قدر یہ ا زیادہ ہوگی پارہ بہت بہت اکٹھا ہو سکے گا۔ حتیٰ کہ پاؤ بھر تیار کردہ چاندی سے ایک سیر پارہ ۳ گھنٹہ میں بستہ ہو سکتا ہے۔ کیلیا کے عوض بعض لوگ لوہے کے لمبے بوتہ میں یہ عمل کیا کرتے ہیں۔ جس کی شکل اس طرح ہوا کرتی ہے۔ 

دیگر: چاندی کے کٹورہ میں مولی کے زرد شدہ پتوں کا عرق چند قطرے ڈال کر ۲-۳ تولہ پارہ ڈال دیں اور روغن بیدانجیر اوپر ڈال کر بدستور بالائی آنچ سے ۳ گھنٹہ پکا کر کپڑے میں چھان لیں جو پارہ کپڑے میں رہے وہ سخت ہوگا گٹکہ بنالیں۔

دیگر: پارہ مصفیٰ ایک حصہ، ہینگ خالص چوتھائی حصہ۔ دونوں کو ایک ہفتہ شیرہ مولی سے سحق کریں۔ پھر تین روز عرق مکوہ میں اور ایک روز شیرہ اندھا ہولی میں سحق کریں۔ پھر ایک روز شیرہ بندی میں تر رکھیں بعدہٗ ایک روز گھر منڈہ میں اور ایک روز ستال زردہ میں کھرل کریں۔ ان پندرہ دنوں میں پارہ غلیظ ہو جاتے گا۔ پھر پارہ کو غف کپڑے میں پوٹلی باندھ کر چونہ کے پانی میں ڈول جنتر کریں اور بھاپ دھیمی دیں۔ تیسری بھاپ میں سخت ہو جائیگا۔ پھر شیرہ لسن اور شیرہ گھیکوار میں الگ الگ ایک ایک روز بھاپ دیں۔ کل پانچ روز تک بھاپ دیں۔ چونہ اور ہر شیرہ کی کل پانچ بھاپیں ہوتی ہیں۔ ہر روز ۲ پہر تک بھاپ دیں۔ چاہیے پھر اینٹ کے برادہ کو گٹکہ کے نیچے اوپر دیکر زمین میں ایک مہینہ دفن کردیں وہ غایت پتھر کی مانند ہو جائے گا۔ پھر رائی کے پانی میں اسکو پکائیں۔ گرسنہ ہو جائے گا۔

رائی کا پانی اس طرح نکالیں کہ رائی ایک حصہ لا کر دس گنا پانی ملائیں۔ جب تک کہ پانی رائی کے ہم وزن رہ جاتے تب چھان کر پانی نکال لیں۔ جب پارہ گرسنہ ہوگا تو اس میں سوراخ ہو جائیں گے۔ ان سوراخوں میں ہر روز ایک ماشہ پارہ پلا دینا چاہیئے۔ جب پارہ کے برابر پارہ پلا یا جا چکے تب بس کریں۔ غایت ممسک اور مقوی گٹکہ ہوگا۔ اگر قلعی پر طرح کریں تو اسے نیم چاندی کر دیگا۔

پارہ کو عقد کرنے کے مختلف ذرائع

مختلف روغن: استخوان سوختہ، چھر یلہ، انزروت یعنی لائی ہر ایک دھات یا دھات سے بنی ہوئی اشیا، مثلاً زنگار، نیلا تھوتھہ، سفیدہ، سیندھور، مردار سنگ، کاشک وغیرہ۔ گندھک یا

تتب اکر

ھلک کے مرکبات مثل دھوپ، ہڑتال، مینسل، شنگرف، رام پتری، ریاحین و نباتات، شیشہ، صدف، مختلف گوند، نمک گراختہ۔

پارہ کا گٹکہ سدہ مخفی نما ہشت دھات کا کھرل بنا کر اس میں پارہ ڈال کر بیضہ زاغ سے کھرل کریں پارہ بستہ ہو جائے گا۔ پھر اسکو سیہ دھتورہ کے پھل میں ڈال کر آگ پر بھرتہ کریں۔ اسی طرح سات دھتوروں میں بھرتہ کریں۔ پھر کچھوہ کے پیٹ کو چاک کر کے اس میں ڈال کر منہ سی دیں اور نمناک زمین میں دفن کر ڈالیں۔ ایک ہفتہ کے بعد نکال کر دوسرے کچھوہ میں اسی طرح رکھیں۔ اس طرح سے سات کچھووں میں عمل کریں۔ کامل ہو لکھا ہے کہ جس کے پاس یہ گٹکہ ہوگا وہ حربہ ضربہ سے محفوظ رہے گا۔ نہ آگ میں جلے نہ پانی میں غرق ہو۔ راہ چلے تو تھکے نہیں۔ امساک ادرار بے اندازہ ہو۔ لیکن شرط یہ ہے کہ ہشت دھاتیں اور پارہ معمولی نہ ہو۔ بلکہ پارہ شنگرف سے نکالیں۔ سونا پاسکا۔ چاندی ہڑتال یا روپا مکھی سے مار کر زندہ کی گئی ہو۔ لوہا سنگِ مقناطیس والا۔ جست سنگ بصری والا۔ قلعی صدف سے نکالی گئی ہو۔ تانبہ سہاگہ یا خراطین سے نکالا گیا ہو۔ ان کا وزن اس طرح ہو۔ سونا ١، چاندی ٢، لوہا ٣، جست ٤، قلعی ٥، تانبہ ٦، سرب جو مردار سنگ سے نکالا گیا ہو ٧، پارہ ٨ حصہ۔

دیگر: پارہ کو تین روز اینٹ میں سحق کر کے صاف کریں۔ پھر مندرجہ ذیل بوٹیوں کے شیرہ میں چوبہ بھی دیں اور کھرل بھی کریں۔ چوبہ چار پہر دیں اور کھرل ٣ روز تک کیا کریں۔ اس طرح کل ٣٢ دن صرف ہونگے اور پارہ مثل روئی کھل جائے گا۔ بوٹیاں یہ ہیں:- کٹائی خورد، گرمہ ہلدی، مکو، گھمبی، بندری، جنگلی چولائی، بندال۔ لیکن چینی کے کھرل میں سہانجنہ کے دستہ سے کھرل کریں۔ بعدہٗ اس پارہ کو غف بوٹلی میں باندھ کر گھی ہیدہ اور شہد ہم وزن ملا کر نیچے اوپر لیپ کریں اور چمگادڑ کلاں کے منہ میں دیکر سی دیں۔ اوپر گل حکمت کر کے سکھا کر ٢ پہر تنور میں کرسی کی آگ دیں پارہ گٹکہ ہو جائیگا۔ اسکو نکال کر کپاس کے شیوہ میں ٢ پہر بھاپی جنتر کریں۔ پھر سولے کدو کی لکڑی اور بیٹھ کے باقی جس بوٹی یا درخت کا عرق چاہیں پلائیں۔ اسی طرح ٦ ماہ تک مختلف بوٹیوں کے عرق میں ہر روز ٢ پہر ڈول جنتر کیا کریں۔ ٦ ماہ میں اس کا منہ کھل جائیگا۔ پھر پہلی مرتبہ دودھ میں بعدہٗ شراب میں ڈول جنتر کریں۔ پھر جس کھانے میں دل چاہے ڈال کر پکائیں۔ بعد ازاں مرغ سفید کو کھلائیں اور

دوڑائیں جب وہ تھک جائے تب ذبح کر کے نکال لیں۔ پھر کوے کو کھلا کر صبح کو ذبح کر کے نکال لیں۔ اسی طرح ۱۲ کو دل میں کریں گٹکہ کامل ہو جائے گا۔

خواص: مخفی خزانے نظر آئیں۔ اگر شانہ پر باندھیں۔ اگر منہ میں رکھیں تو نظروں سے غائب ہو امساک ہو۔ اگر دلیں پاؤں میں باندھیں تو صد ہا کوس چلیں تب بھی نہ تھکیں۔ اگر کمر میں باندھیں ضرب تیر و تفنگ سے بچیں۔ اگر بازو پر باندھیں تیر کبھی خطا نہ کرے۔ نیز جس کام کا ارادہ کریں کبھی خطا نہ کرے۔

دیگر: پارہ کو ایک روز تیل تخم سہانجنہ میں، دو روز تیل تخم دھتورہ میں، چار روز تیل کلونجی میں، ایک روز تیل سنبھالو میں، اور ایک روز روغن دارچینی میں سحق کریں۔ پھر ہانڈی میں آگ پر رکھ کر شیرہ کنائی خورد اور مکو کا چوبہ نوبت بہ نوبت دیں اور اسکے نیچے کرسی کی آگ دیں۔ ۳ روز کے عمل سے پارہ گاڑھا ہو جائیگا۔ پھر اسکی گولی بنا کر چونہ کے پانی میں سخت کر کے گھوڑے کے گوشت میں لپیٹ کر علی الصباح نگلوا دیں۔ جب رات گذر کر دوسری صبح ہو تو ذبح کر کے نکال لیں۔ پھر دوبارہ گوشت میں لپیٹ کر کوے کو کھلائیں اور دو روز کے بعد ذبح کر کے نکال لیں۔ جس بوٹی کا شیرہ زرد یا خشک ہو اس میں ڈول جنتر کیا کریں۔ اس طرح مختلف بوٹیوں کے عرق سے عمل کرتے رہیں یہاں تک کہ اس میں آدمی ایسی صورت پیدا ہو جائے اور رات کے وقت اس میں سے ناقوس کی آواز آیا کرے گی اس وقت قلعی یا لوہے کی ڈبیہ میں بند کر دیں۔ ورنہ اڑ جائے گا۔

خواص: اگر معہ ڈبیہ کمر میں باندھیں تو جب تک نہ کھولیں امساک رہے گا۔ اگر اسیر قلعی کو گلا کر زنبور سے ڈبیہ اس میں غرق کر دیں تو تمام قلعی چاندی ہو۔ اگر گٹکہ کو کپڑے میں لپیٹ کر کمر سے باندھیں تو پیادہ اڑتا ہوا چلا جائے۔ اگر تمام پا کھروں (گندھک، ہڑتال، شنگرف، سنکھیا، نوشادر، شورہ وغیرہ) کو ظرف گلی میں ڈال کر برتن کو شیرہ لہسن سے بھر دیں اور آگ پر جوش دیں اور جوش کھاتے وقت گٹکہ اس میں ڈال دیں تو گٹکہ شیرہ کو جذب کر لے گا اور تمام پا کھر قائم ہو کر اکسیر طلا یا نقرہ ہو جائیں گے۔

دیگر: بھنگرہ سیاہ نر کی دو پتیاں اوپر نیچے اور درمیان میں ایک تولہ پارہ ایک کوزہ میں گڑھا کر کے رکھیں اور آگ دیں۔ فوراً جم جائیگا۔

دیگر: بوٹی گھموی کے شیرہ میں ایک ہفتہ اس طرح کھرل کریں۔ دو پہر کھرل کیا کریں اور دو پہر دھوپ میں رکھ کر سکھا لیا کریں۔ بعدہٗ مولی کے شیرہ سے جسکو پکا کر اور نچوڑ کر نکالا ہو اسی طرح ایک ہفتہ کھرل کریں۔ بعدہٗ پوٹلی باندھ کر چونہ کے پانی میں ڈول جنتر کریں کہ پوٹلی پانی سے چار انگل اونچی رہے۔ برتن پر سرپوش دے کر لب بند کر دیں۔ پھر تھوڑی سی ہینگ پارہ کے ہمراہ ملا کر سات روز تک شیرہ گھیکوار سے سحق کریں۔ پھر ہینگ کے ہمراہ پوٹلی باندھ کر سال بھر تک بیخ گھیکوار میں دبا چھوڑیں۔

دیگر: چیل کے انڈہ میں بھر کر گھونسلہ میں رکھ دیں۔ ۲۱ دن میں گٹکہ بن جائے گا۔

دیگر: شیرہ چولائی میں سحق کریں اور چولائی کے نگدہ میں رکھ کر پوتہ بند میں ۳ سیر کرسی کی آگ دیں۔ کرسی سے دھواں نکل گیا ہو اس طرح ۱۱ مرتبہ کریں۔

دیگر: پارہ روہو مچھلی کے منہ میں ڈالیں۔ مچھلی کو کھڑا کر کے بانس کی نلکی کے راہ ڈالیں بدن پر سیاہ مرچوں کا لیپ کر دیں۔ اوپر کپڑ مٹی کر کے دم کے بل کھڑی کر کے گجپٹ کی آگ دیں۔ اس کام میں جلدی کریں۔ کیونکہ یہ مچھلی اپنی لطافت کے باعث جلدی سڑنے لگتی ہے۔ ۳ بار کے عمل سے قائم النار گٹکہ بن جاتا ہے۔

دیگر: ذیل کی بوٹیوں میں سے جو مل سکے اسکے شیرہ میں کھرل کریں اور نگدہ میں رکھ کر آگ دیں تو ۱۱ بار میں گٹکہ ہو جائے۔ بوٹیاں یہ ہیں:۔ لجالو صحرائی، مکو سیاہ، تاجے تلخ یعنی کوڑ۔

دیگر: گھموی جلا کر کوئلہ کر لیں۔ پھر ان کو باریک پیس کر اس میں پانی ملا کر پانی کو کئی بار اوپر نیچے کریں اور دور سے اوپر سے کوئلہ کے سفوف پر دھار باندھ کر ڈالیں۔ جب وہ گاڑھا ہو جائے تب تین روز تک چوبہ دیں۔

دیگر: دھتورہ کے بیجوں کے تیل سے دن کو ۲ پہر کھرل کیا کریں اور رات کو برگ دھتورہ کے نگدہ میں رکھ کر پوتہ میں دو سیر کرسی کی آگ دیں۔ ۲۵ بار میں بستہ ہو جاتا ہے۔

دیگر: لونگ خورد کے شیرہ میں ۳ پہر چوبہ دیں۔ پھر اسی کے ثفل میں رکھ کر تشویہ دیں۔

دیگر: پارہ اور سم الفار برابر وزن باہم سحق کریں۔ پھر عرق کنائی خورد میں ۴ پہر تک چوبہ دیں۔

دیگر: سنکھاہولی کے شیرہ میں سحق کریں اور چوبہ دیں اور پھر اسکے ثفل میں رکھ کر ہلکی سی آگ دیں۔ چند بار آگ دینے سے منعقد ہو جاتا ہے۔

دیگر: گلچین کے شیرہ میں کھرل کریں۔ پھر اسی کے نگدہ میں رکھ کر ہلکی سی آنچ دیں۔

نکتہ: عقد روائح یعنی بوبندی کو گٹکہ بناتے ہیں پارہ اسی جسم کی طرف رجوع ہوجاتا ہے کہ جس کی بو سے گٹکہ بنایا گیا ہو۔ کیونکہ پارہ کا خاصہ ہے کہ جس دھات کی بو سے اسے عقد کیا جائے اسی دھات کی خاصیت اس میں آجاتی ہے اور پارہ بالآخر وہی دھات بن جاتا ہے۔ تجربہ سے دیکھا گیا ہے کہ جس دھات کے سن پٹ میں رکھ کر پارہ کو عقد کیا پارہ نے آخر کار اسی دھات کی صورت قبول کرلی۔ کیونکہ یہ پارہ کا خاصہ ہے۔ وجہ یہ ہے کہ اس دھات کے ذرات پارہ میں حلول کرکے پارہ کو اسی قسم کا جسد بنا دیتے ہیں۔

عقد دیگر: ایک تولہ پارہ ۳ پہر شیرہ بھنگرہ مروقہ (پھاڑ کر مقطر کیا ہوا) میں کھرل کریں پھر بھنگرہ کے نگدہ میں رکھ کر لوہے کے سمپٹ میں بند کریں۔ نیچے چراغ کی مانند آگ جلائیں اوپر دھتورہ کے عرق کا چویہ دیں۔ ۲ پہر میں گٹکہ ہو جائے گا۔

دیگر: لوٹا بچی اڑھائی سیر، سڑے گلے پان ایک سیر، سہاریاں ۷ عدد، سب کو کوٹ کر نگدہ کرلیں اور برتن میں ڈالیں اور اس قدر پانی اوپر ڈالیں کہ ۶ انگل اوپر رہے۔ پھر اس میں برگ بید انجیر کا شیرہ ۷ تولہ ڈالیں اور ۴۸ گھنٹہ کے بعد مقطر پانی لیکر پارہ پر چویہ دیں۔ پارہ مٹی کی رکابی میں رکھ کر آگ پر رکھیں۔ ۱۲ پہر کے چویہ کے بعد پارہ غلیظ ہو جائے گا۔ گٹکہ بنالیں اور نگاہ رکھیں۔

دیگر: چنوں کے پتوں پر جو شبنم پڑتی ہے اسکو باریک رومال کے ذریعہ جمع کرلیں۔ پھر یہ عرق ۲ سیر پارہ پر بذریعہ کھرل جذب کریں غلولہ ہو جائیگا۔ اسکو چنوں کے پتوں کے نگدہ میں دے کر گل حکمت کرکے خشک کریں اور تیز بھوبل میں ۸ پہر دفن رکھیں۔

پارہ قائم النار کرنا

پارہ جب آگ پر ٹھہرا رہے اڑے نہیں تو اسے قائم النار کہتے ہیں۔ قائم النار کی دو صورتیں اور دو درجے ہیں۔ پہلا درجہ یہ ہے کہ تھوڑی آنچ پر قائم رہے لیکن زیادہ آنچ پر اڑ جائے یا بے معلوم آہستہ آہستہ گم ہوتا جائے یا جب تک آگ میں رہے قائم رہے لیکن جب باہر نکالیں تو آہستہ آہستہ اڑنے لگے حتٰی کہ تھوڑے عرصہ میں سب اڑ جائے۔ یہ خاصیتیں سب پہلے درجہ میں شامل ہیں جسکو

نیم قائم کہتے ہیں۔ دوسرا درجہ پورے قیام کا ہے یعنی آگ پر خواہ کتنی دیر رکھیں اور کتنی ہی تیز آنچ کریں لیکن وہ برابر قائم رہے۔ دو صورتیں یہ ہیں کہ یا تو پارہ اپنی اصلی صورت پر سیال یعنی پتلا رہے خواہ قوام میں رقیق ہو جائے یا غلیظ۔ ایسے پارہ کو قائم لرزاں کہتے ہیں۔ دوسری صورت یہ ہے کہ پارہ سخت ہو جائے۔ خواہ آگ پر رانگ کی طرح پگھلا کرے یا نہ۔ قائم النار پارہ یا عامل ہوگا یا معطل۔ عامل پارہ کو غواص اور بیدک کہتے ہیں کیونکہ وہ اجساد میں دھنس جاتا ہے اور ان پر اپنا اثر کرتا ہے لیکن معطل پارہ جو اندر دھنس نہیں سکتا سنڈھ یا چھچہ کہلاتا ہے۔ سنڈھ کی وجہ یہ ہوتی ہے کہ پارہ میں خشکی زیادہ آجاتی ہے جس کے سبب وہ تھچر پن یعنی پتھر کی طرح ہو جانا قبول کر لیتا ہے اسی واسطے غواص نہیں ہوتا۔ ایسے پارہ کی جب تک اصلاح نہ کی جائے کچھ فائدہ نہیں پہنچ سکتا۔ اصلاح کرنے میں اس کی خشکی دور کر کے اس میں رطوبت پیدا کی جاتی ہے جس کا طریقہ اپنی جگہ پر لکھا جائے گا۔

قیام اول: ایک سو بیس پٹ شیرہ ناگ تلخ میں کھرل کریں اور دھوپ میں خشک کریں۔ پھر عرق گوسہ و عرق رام پیپل یعنی بکن میں ۸۔۸ پہر تک علیحدہ علیحدہ چوبہ دیں اور ۲۴ روز شیرہ زقوم میں تر رکھیں۔ مگر ہر ہفتہ زقوم کا دودھ تازہ بدلتے رہیں۔

دیگر: پارہ کو خون حیض باکرہ سے چند مرتبہ کھرل کریں قائم النار ہو جائے گا یا نیلیا کند اور اڑھائی پنہ کے عرق کا چوبہ دیں۔

دیگر: بجری۔ ایرک سیاہ اور پارہ ہم وزن ملا کر بیضہ مار سیاہ کے اندر بھر دیں اور اوپر سے گل حکمت کر کے آگ دیں سخت منعقد ہو جائے گا۔

دیگر: ایک تولہ پارہ کڑچھی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور نیچے شاہترہ سرخ کا چوبہ۔ اتولہ دیں نیچے چراغ کی لو کی آگ کریں سلعدہ۔ اتولہ عرق برگ سرس کا چوبہ دیں۔ برگ سرس کا عرق پتے کوٹ کر اور آگ پر جوش دے کر نکالیں۔ شاہترہ سرخ سے مراد یہ ہے کہ جب شاہترہ پختگی پر پہنچتا ہے تو اس کے پتوں پر سرخی آجاتی ہے۔

دیگر: انڈوں کے چھلکوں کا چونہ جس کو ۴۰ آنچ میں سفید چاندی کی مانند کر لیا گیا ہو۔ پارہ نیچے اوپر دے کر ایک برتن میں بند کریں اور آگ دیں یا کلس قشر البیض کے ساتھ سحق بلیغ کر کے تصعید

کریں رفتہ رفتہ قائم ہوتا جائے گا ہر تصعید میں تھوڑا تھوڑا قائم ہوگا۔

دیگر: اونٹ کٹارا کے پنج انگ کی راکھ میں پارہ کی گرہ کو دو دو گھنٹہ تدریجی آگ دیں۔ پنج انگ سے مراد پتہ، پھل، پھول، شاخ اور جڑ ہے۔ آگ تدریجی اس کو کہتے ہیں جو پہلے نرم جلائی جائے پھر رفتہ رفتہ تیز کرتے جائیں۔

دیگر: مندرجہ ذیل بوٹیاں پارہ کو قائم کرتی ہیں۔ بعض کا تیل اور بعض کا عرق کارآمد ہے عمل کا طریقہ یہ ہے کہ تیل میں کھرل کرتے رہیں حتیٰ کہ گولہ بندھ جائے پھر رفتہ رفتہ نشویہ دیکر قائم کریں یا عرق کا چوبہ دیتے رہیں حتیٰ کہ پارہ قائم ہو جائے یا کھرل کریں اور نشویہ دیا کریں۔ یا آتشی شیشی میں بھر کر اوپر عرق بوٹی کا ڈال کر نرم آگ پر پکائیں۔ اسی طرح چند بار کریں تاکہ پارہ قائم ہو جائے بوٹیاں یہ ہیں: روغن بھلانوہ، عرق بیخ کنیر سفید، روغن تخم ڈھاک، تیزاب بیضہ مرغ، روغن تخم دھتورہ، روغن گھونگچی۔

دیگر: بوٹی پنج انگلہ کے عرق میں ۲ پہر کھرل کریں مجرب ہے۔

پارہ قائم النار کرنے کے اصول

(۱) بذریعہ گندھک ثابت قائم کرنا (۲) بذریعہ ابرک سیاہ پارہ کو قائم کرنا (۳) ایسی بوٹیوں کے ذریعے قائم کرنا جن میں تیزی یا دہنیت ہو خواہ ان میں کوئی دھات حل شدہ ہو (۴) کشتوں کے ذریعے قائم کرنا خواہ وہ معدنی ہوں یا نباتی (۵) بعض دھاتوں کے ذریعہ (۶) تیزابوں کے ذریعہ

نکتہ: جب تک مشتہی نہیں ہوتا قائم نہیں ہوتا۔ اس لئے سیماب کو قائم کرنے کے لئے پہلے اسکو بھوکا کرنا چاہئے۔ مشتہی کرنے کیلئے اسکی رطوبت کم کرکے اسکو اعتدال پر لانا چاہئے۔

دیگر: مصفےٰ پارہ کو ۲۴ پہر مسلسل شیرہ جنگلی بینگن کا دیں۔ پھر ۲۴ پہر اسکے شیرہ میں کھرل کریں۔ بعدہٗ ایک پہر شیر مدار یعنی آک اور ایک پہر شیرہ بیخ و برگ نرگس کا چوبہ دیں۔

دیگر: اکیس دن شیرہ لہسن و سمرن و جل نیم کا چوبہ دیں۔

دیگر: شاہتوت کے شیرہ کے چوبہ سے قائم النار ہو جاتا ہے مگر دیر میں۔

دیگر: کسونڈی کے شیرہ میں سحق کریں نیز چوبہ دیں۔

دیگر: عقرب سیاہ اور گندھک ہم وزن ملا کر برابر کے پارہ میں کھرل کریں اور بوتہ میں بند کر کے آتش کرسی تدریجی میں پھونک دیں۔

واضح ہو کہ اس میں نمک قائم النار میں، نوشادر قائم النار میں کسیس زرد خواہ پھٹکری کے ساتھ تصعید دینے میں قائم النار ہو جاتا ہے۔

دیگر: حکیم عشقی کا تجربہ ہے کہ پارہ کو مساوی نمک کے ساتھ کھرل کر کے تصعید کر لیں پھر ہموزن کسیس زرد کے ساتھ ۲ پہر تک خشک کر کے جوہر اڑا لیں خام پارہ اڑ جائے گا لیکن جو پارہ قائم ہوتا جائیگا وہ سرخ رنگ ہو کر تہ نشین ہوتا جائیگا۔ اس کو الگ کرتے جائیں خام پارہ میں پھر زرد کسیس ملا کر ۲ پہر سحق کریں اور جوہر اڑائیں۔ اس طرح بار بار کرنے سے تمام پارہ سرخ قائم النار ہو جائیگا۔

دیگر: نقرہ محلول یا مومیا شدہ سے پارہ کو تحلیل کریں اور نرم نرم اپلی کی آنچ دیں۔ نقرہ مومیا کا طریقہ باب نقرہ میں درج ہے۔

دیگر: درت یعنی پارہ۔ ابرک سیاہ کو بازاری پارہ میں ملا کر مزاج دینے کے دو طریقے ہیں۔ ایک بذریعہ خون تیرہ۔ دوم بذریعہ گندھک مدبر۔ دونوں اشیا اپنے اپنے مقام پر لکھی ہیں۔

دیگر: سرسوں کے تیل میں مساوی پارہ ملا کر ۲ پہر کھرل کریں۔ پھر لوہے کے سمپٹ میں رکھ کر آدھ سیر نمک سے اوپر نیچے کر کے کلیا میں بند کر دیں اور دیگدان پر رکھ کر ۲ پہر آگ جلائیں۔ گوشت پکانے والی آگ ہونی چاہیے۔

پارہ کو عامل بنانے کے طریق

عامل اس پارہ کو کہتے ہیں جو اجساد پر طرح کرنے سے عمل کر کے ان کو شمس و قمر بنا دے پارہ خواہ سیال ہو خواہ ٹھوس۔ غواص ہوا کرتا ہے۔

اول: پارہ سیر بھر ہنسل آدھ سیر، گندھک ڈیڑھ سیر، سم الفار ڈیڑھ سیر، پہلے روز پارہ کو ہنسل ملا کر عرق بھنگرہ جس کا پھول سرخ رنگ کا ہو چار پہر تک کھرل کریں۔ پھر بوتہ میں رکھ کر ۲۴ گھنٹہ آتش کرسی دیں۔ دوسرے روز گندھک ڈال کر ۲ پہر تک چیتا سیاہ کے عرق سے سحق کریں

اور پھر اسی طرح ۳ گھنٹہ آگ دیں تیسرے دن سم الفار ڈال کر شیرہ رودن سے ایک پہر تک کھرل کریں پھر ۲۴ گھنٹہ کرسی کی آگ دیں پارہ بستہ ہو جائیگا۔ ایک رتی یہ پارہ ایک تولہ سرب میں دیں۔ وہ سنہری مگر پھوٹک ہو جائے گا۔ پھر ایک رتی یہ سرب تانبے پر ڈالیں۔ طلا ئے دہ عیار ہو۔

دوم: روہو مچھلی کے حلق میں ۵ تولہ پارہ ڈالیں اور پر ۲ تولہ مرچ سیاہ کا لیپ کریں ۱ و پر سے گیرو پیس کر پلستر کریں۔ اس مچھلی کو ۱۲ پہر کرسی کی آگ گجپٹ کی دیں بعدہٗ سرد کرکے نکالیں۔ پارہ نیم قائم نکلے گا۔ پھر اس پارہ کو ۳ روز عرق کیہ بالوٹی میں اور ۳ روز عرق جل کنبھی میں سحق کریں۔ پھر پارہ سے چوگنا مرکب سم الفار اور نوشادر کا ملائیں (نوشادر ایک حصہ سم الفار ۲ حصہ) پھر دو ہفتہ شیرہ بھاگ جنگا میں جس کو مسی بھی کہتے ہیں کھرل کریں اور لوہے کے برتن میں بند کرکے بالکا جنتر کرکے ۱۲ پہر آگ دیں۔ پارہ قائم لیکن نشکنان رہیگا۔ سیماب آگ پر پانی ہو جاتا ہے اور کل اجساد میں داخل ہو سکتا ہے لیکن اجساد کو بھی شکنان کر دیتا ہے پس اسکو الگ رکھیں۔ پھر گندھک کو لسن کے گٹھہ میں بند کرکے آرد ماش میں ملفوف کرکے انگاروں پر پکائیں۔ جب آٹا سرخ ہو جائے تب سرد کرکے نکال لیں۔ اسی طرح ۲۱ بار پکالیں گندھک سرخ ہو جائیگی۔ ۲ تولہ گندھک کو ۵ تولہ لسن اور آدھ پاؤ آرد ماش کافی ہے پس پارہ معمولہ کو برابر کے سرب مصفی میں جھلبید کرکے ملائیں پھر پارہ کے برابر گندھک سرخ اور اسی قدر ست مینسل ملاکر شیرہ گھیکوار میں ایک پہر کھرل کریں اور شیشی میں رکھ کر چار پہر نرم آگ دیں۔ اسی طرح ۳ مرتبہ کرکے چوتھی مرتبہ کچی جنتر کرکے ۱۶ پہر زور سے آگ دیں سپارہ کا مرکب نیلا ہو جائیگا۔ ایک حصہ یہ اکسیر ۳ حصہ مس میں طرح کریں وہ خاک ہو۔ پس ایک حصہ یہ خاک ۱۲ حصہ نقرہ یا سیسہ پر طرح کریں طلا ہو۔

سوم: ایک تولہ متفق العمل پارہ کو ۱۰ تولہ مصفی گندھک کی چٹکیاں دیں۔ ایک ماشہ گندھک پلانے سے شروع کریں۔ جب ۱۰ تولہ گندھک پی چکے تب اس میں ایک تولہ ورق طلا ملا کر ترشی کے ذریعہ دھوپ میں کھرل کریں۔ پھر اس پارہ سے نصف وزن سیسہ مصفی اس میں جھلبید کرکے شامل کریں پھر سیاہ ابرک کی بجری سیسہ کے نصف وزن ملا کر کھرل کریں اور شیرہ لیموں بجورا اور لونگ خورد میں ایک پہر تک اچھی طرح کھرل کریں اور اندھا جنتر میں رکھ کر چار پہر تک آگ دیں۔ اسی طرح پندرہ بار کریں۔ ہر روز دن بھر آگ دیا کریں جب پندرہ دن ہو چکیں تب خوک صحرائی کے خون

میں کھرل کر کے ایک ایک رتی کی گولیاں بنالیں سیر بھر تانبے پر ایک رتی کافی ہے۔

دیگر: خُذِ الفرار والقلق وسیت شبہ البدن اذا کررت لہ المسحوق ملکت الذہب والکنز

پارہ اور سیاہ ابرک کی بجری اور ورق طلا کھرل میں ڈال کر مولی یا گھروندہ یا سرکہ انگوری سے کھرل کریں۔ ۳ گھنٹہ کھرل کر چکنے کے بعد ابرک کی بجری نئی ڈالا کریں۔ یعنی پہلے ابرک کو پھونک مار کر نکال دیا کریں اور نیا ڈال دیا کریں۔ اسی طرح عمل جاری رکھیں حتیٰ کہ پارہ غلیظ ہو جائے جو قائم ہو جائیگا پس مینسل کنیری اور گندھک پارہ کے ہم وزن ملا کر شراب سے کھرل کریں اور آتشی شیشی میں بھر کر ۲ پہر بالو جنتر میں پکائیں۔ دوا تیار رہے۔ ایک رتی مس پر ڈالیں طلا کرے۔

دیگر: پارہ غلیظ قائم النار خواہ کسی ترکیب سے کیا ہوئے کر اس کے ہم وزن گندھک مصفیٰ اور مینسل کنیری ملا کر شیر مدار اور عرق کر یا ری سے کھرل کریں بعد بالو جنتر میں ایک پہر آگ دیں اسی طرح ۳ مرتبہ کریں۔ دوا تیار ہے ایک رتی ایک تولہ مس اور چاندی پر طرح کریں۔

دیگر: زہر ملدیہ اور پارہ مساوی ملا کر ۳ دن تک خون دلِ بز میں کھرل کریں اور بوتہ آہنی میں رکھ کر کرسی کی آگ دیں۔ اسی طرح ۳ عمل کریں پھر پارہ کے برابر گندھک ملا کر خون مذکور میں کھرل کر کے ۴ دفعہ کرسی کی آگ دیں۔ جلدی آنچیں ہوئیں پارہ شنگرف بن جائیگا اور چاندی کو ستی تولہ رنگے گا۔

دیگر: پلاس سفید گل، تھینیا سفید گل اور بریارہ سفید گل تینوں بوٹیوں کا عرق نکال کر پارہ کو الگ الگ ہر ایک عرق سے ۴۴ پیٹ دیں۔ پھر لجالو کے سرخ گل کے شیرہ سے جس کا رنگ بھی سرخ ہو ۱۶۴ پیٹ آفتابی دیں یعنی عرق مذکور ڈال کر دھوپ میں کھرل کریں۔ جب سوکھ جائے تب دوسرا عرق ڈالیں۔ اسی طرح ۱۶۴ پیٹ دیں۔ پھر ۱۶۴ پٹ عرق چولائی جنگلی سرخ کے عرق سے دیں مگر کنڈوں کی آگ پر۔ یعنی عرق سے پارہ کو کھرل کیا اور کنڈوں کی آگ پر رکھ کر سکھا لیا۔ اسی طرح ۱۶۴ پیٹ ختم کریں۔ یہ پارہ لرزاں رہتا ہے لیکن ایک رتی بھر ہزار من ہر ایک جسد کو سرخ بنا کر خود پھر الگ ہو جاتا ہے۔ اگر ایک چاول کسی کو کھلا دیا جائے تو ہزار برس کی عمر ہو جاتی اور مرتے دم تک تمام اعضا اور قویٰ اور تندرست رہیں۔

دیگر: گندھک کو لہسن کے شیرہ میں چند بار عمل کر کے سرخ کریں یا کسی اور ترکیب سے جو اس کتاب میں گندھک کے باب میں درج ہیں قائم النار کریں نیز پارہ کو بھی نیم قائم کریں تب پارہ اور

گندھک ہر دو ہم وزن ملا کر تدھا اٹھ پہر کے دودھ سے کھرل اور شیشی بھر کر بالوجنتر میں ۴ پہر آگ دیں۔ دوبارہ گورکھ مولی کے عرق میں کھرل کر کے آٹھ پہر آگ دیں۔ اسی طرح دو مرتبہ گورکھ مولی کے عرق میں پکالیں شنگرف حکمت تیار ہو جائے گا۔ رتی تولہ چاندی پر طرح کھائے گا۔

دیگر: گندھک کو ۱۶۴ پٹ شیرہ اگیا میں دیں۔ یعنی کھولی میں کھرل کریں۔ جب شیرہ خشک ہو جایا کرے تب دوبارہ ڈالا کریں۔ اس طرح ۱۶۴ مرتبہ پٹ دیں۔ پھر سیماب مصفّٰی میں ورق نقرہ ملائیں لیکن ورق پارہ سے چوتھائی ہوں۔ پھر پارہ سے چہارم حصہ سم الفار ڈلا ادمہ شامل کریں بعدہٗ گندھک ملا کر کجلی کریں اور شیرہ دھتورہ سیاہ سبے غالہ میں ۷ بیٹ دے کر سحق کریں۔ پھر شیشہ میں بھر کر ۲۴ پہر کرسی کی آگ دیں۔ شنگرف حکمت تیار ہو۔ ایک رتی ایک تولہ تانبے پر ڈالیں۔

دیگر: ایک سیر پارہ۔ ایک سیر گندھک دونوں کو ۲ پہر شیرہ گھیکوار میں اور ۲ پہر شیرہ برباسہ سفید گل میں کھرل کریں پھر آتشی شیشی میں بھر کر ۲۴ پہر دھیمی آنچ سے پکائیں۔ پھر سیر بھر گندھک اور ملا کر اسی طرح کھرل کر کے آنچ دیں۔ اسی طرح ۲۱ مرتبہ کریں پارہ قائم ہو جائیگا۔ رتی تولہ مس پر طرح کریں۔

دیگر: ہڑتال طبقی ایک حصہ، شنگرف مصفّٰی چہارم حصہ۔ دونوں کو ملا کر ۲۴ پہر تک عرق لیموں کاغذی میں سحق کریں۔ پھر سم الفار ڈلا ادمہ کو ۲۱ بار پیاز سرخ میں بجھتہ کریں۔ پھر ۱۴ بینگنوں میں بھرتہ کریں۔ پھر پارہ کو ۲ پہر تک جل کنبھی کا چوبہ دیں اور چہارم حصہ طبق بالا ملائیں پھر سب اجزا یعنی ہڑتال مع شنگرف و سم الفار و پارہ مع ورق طلا باہم کھرل کریں اور ۲۔۳ ہفتہ تک لعاب گھیکوار میں سحق بلیغ کریں۔ پھر شیشہ مطین میں بھر کر ۱۲ پہر بتدریج آگ دیں شنگرف حکمت تیار ہو۔ رتی تولہ چاندی پر طرح ہو۔

دیگر: پارہ پاؤ بھر، آک کا دودھ سیر بھر۔ دونوں کو کھرل کر کے خشک کریں۔ پھر اس پارہ میں ہڑتال طبقی بازاری ایک پاؤ ملا کر ۳۰۰ لیموں کاغذی کے عرق میں سحق کریں اور دھوپ میں۔ بعد خشک ہونے کے آتشی شیشی میں بھر کر بالوجنتر کریں اور ۲۴ پہر نرم آگ جلائیں پھر عرق لیموں میں کھرل کر کے ۱۲ پہر آگ دیں۔ اسی طرح ۲۱ بار یا ۴۰ بار میں پارہ قائم منعقد ہو جائیگا ایک ماشہ پارہ تولہ قلعی پر ڈالیں قمر ہو۔ یا مس پر طرح کریں تو بھی قمر ہو۔

دیگر: پارہ ۱۲ تولہ کو چار پہر جل کنبھی کے عرق میں ۴ پہر بکن کے عرق کا چوبہ دیں۔ پھر زرد ہو مچھلی

کے منہ میں ڈال کر اسکے بدن پر ۳ تولہ مرچ سیاہ کا لیپ کریں مچھلی ایک سیر وزن سے کم نہ ہو۔ پھر مچھلی کا منہ بند کرکے اس پر ۷ کپڑ مٹی کرکے گجپٹ آنچ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں ہر بار پارہ برجل کنجی اور ریگن کے عرق کا چوبہ ۳ پہر دیں اور نئی تازہ روہو مچھلی میں رکھ کر آگ دیا کریں پارہ منعقد اور قائم ہو۔ ایک تولہ چاندی پر ایک تولہ پارہ ڈالنے سے وہ نشکنان ہو جائے گی اور رتی تولہ قلعی کو قمر بنا دے گی۔

دیگر: پارہ ایک پاؤ لے کر مصفا کریں۔ سم الفار اڑھائی سیر لیکر سینے کی چربی میں بجھائیں اگر سوئر کی چربی ملے تو سب سے بہتر۔ پھر پارہ اور سم الفار دونوں کو ملا کر ۲ پہر تک آک کے دودھ میں کھرل کریں اور شیشہ مطین میں بھر کر مہر سلیمانی لگا کر ۲۴ پہر بالو جنتر میں آگ چراغ کی لو کے موافق دیں۔ یہ ایک نوبت ہوئی۔ پھر شیر مدار میں کھرل کر کے دوبارہ اسی طرح پکائیں۔ اسی طرح ۱۰ بار پکائیں اور ہر بار پاؤ پاؤ بھر سنکھیا ملا کر ۲ پہر شیر مدار سے تر کیا کریں۔ پس دسویں بار پارہ منعقد ہو جائے گا۔ پس رتی تولہ قلعی یا مس پر طرح ہو کر قمر بنا دے گا۔

دیگر: پارہ، قلعی اور ہڑتال کو علیحدہ علیحدہ مصفی کر لیں۔ پھر تینوں کو ملا کر عرق پھل سفید گل، عرق لیموں اور شیرہ گھیکوار میں ۳ پہر تک خوب کھرل کریں۔ پھر تولہ ٹکڑا کر دواہی میں جل منڈو لگا کر ۱۲ پہر مسلسل آگ جلائیں۔ جب پانی نیم گرم ہو جایا کرے تب ہمل کو سرد پانی ڈال دیا کریں۔ بعدہ ۱۲ پہر سرد کر کے دوا نکال لیں۔ پھر رتی تولہ قلعی یا مس پر طرح کریں سفید ہو۔

دیگر: پارہ، شنگرف، گندھک تینوں ہم وزن باہم کھرل کر کے آدمی کی نلی تازہ یعنی پونگ میں ڈال کر ماش کے آٹے سے بند کر کے اوپر بھی یہی لیپ کر دیں۔ پھر ایک مٹکے میں مٹی بھر کر اس میں نل کو دبا دیں۔ ۲ سال بعد نکالیں اکسیر کامل ہو جائے گی۔

دیگر: تیلیا کند اور اڑھائی پتہ کے عرق میں پارہ کو آگ پر چوبہ دیں قائم الناری ہو جائے گا۔ پھر شیرہ ناسے تلخ، شیو کوہ، شیرہ چیتا سرخ گل اور شیرہ گھیکوار کا چوبہ دیں لیکن ہر شے میں ایک ایک دفعہ چوبہ دیں کامل ہو جائے گا۔ اسے سدھ رس بھی کہتے ہیں۔

دیگر: پارہ کو مختلف تیلوں میں کھرل کریں یعنی روغن تخم سہانجنہ میں ایک روز، روغن تخم دھتورہ میں ۲ روز، روغن کلونجی میں ۳ روز، تیل سنبھالو میں ایک روز، روغن دار چینی میں ایک روز

پھر ہانڈی میں آگ پر رکھکر شیر کٹائی خورد اور شیرہ مکو نوبت بنوبت ڈالتے جائیں اور نیچے کرسی کی آگ دیں۔ ۳ روز اسی طرح چویہ دیں یہ پارہ گاڑھا ہو جائے گا۔ بعد ازاں پھر پارہ سے چوتھائی وزن ورق نقرہ ملا کر قرص بنائیں۔ پھر ۸ پہر شیرہ لہسن اور ۸ پہر شیرہ پیاز کا چویہ دیں۔ پھر ۴ پہر عرق لیموں کا چویہ دیں۔ پارہ چونہ ہو جائے گا۔ تب پارہ سے چوتھائی حصہ سہ تل اوکلس قلمی ملا کر تھوڑا سا نوشادر اور نمک سنگ ملا کر روغن بید انجیر ۴ پہر تک سحق کریں۔ پھر شیشہ میں ڈال کر ۲۱ پہر نرم آنچ دیں۔ اسی طرح تین شیشیوں میں پھر اس میں ایک حصہ چالیس حصہ مس یا قلعی پر طرح کریں نقرہ ہو۔ لیکن قلعی کا کشتہ املی کی چھال میں کیا گیا ہو۔ اس طرح کہ قلعی گلا کر چھال املی کا سفوف اس میں ڈالتے جائیں اور سیخ آہنی سے ہلاتے جائیں۔

دیگر: سیماب لرزاں جو قائم النار ہو ایک حصہ، سیسہ مصفیٰ ۲۰ حصہ دونوں کو بذریعہ آگ چلبید کریں۔ پھر برادہ کر کے دو روز تک شیرہ بکن میں سحق بلیغ کریں۔ اس طرح کہ یوم اول پارہ کے برابر سم الفار ڈالیں جس کا رنگ انار دانہ کی مانند سرخ ہوتا ہے ملا کر کھرل کریں۔ پھر شیشہ مٹی میں بند کر کے ۲۱ پہر بالو جنتر کی آگ دیں۔ دونوں اجزا مل کر سخت دھات بن جائے گی۔ جو پہر گزر تو ٹوٹ نہ سکے گی۔ جب تک آگ پر گلا کر دور سے گرا کر ریزہ ریزہ نہ کیا جاتے اس دھات کا ایک حصہ سو حصہ مس یا نقرہ کو طلا کرے گا۔

دیگر: پارہ کو کھٹ کن گندھک چارن کریں۔ پھر عرق جل کنبھی اور بکن میں ایک ایک ہفتہ تک بلیغ کریں۔ صبح سے دوپہر تک کھرل کر کے پھر شام تک دھوپ میں خشک کریں۔ پھر تصعید کر کے پارہ الگ کریں۔ پھر دو گنا گندھک پلائیں۔ پھر ابرک پلا کر چھپا گھات کریں۔ پھر شیرہ گرمکا چویہ ۴ پہر تک دیں۔ پھر تیزاب ماء الاس یعنی تیزاب صابن سازاں سے سات روز تک کھرل کر کے خشک کریں یہ سیماب ہر طرح سے درست قائم اور کل عیبوں سے پاک ہوگا۔ پھر ۶ حصہ زیادہ گندھک ملا کر اس کو ۲۱ بار شیرہ گھیکوار میں اور ۷ بار شیرہ لہسن میں گداز کر کے ڈالیں۔ تب اس پارہ کو پھر گندھک چارن کریں کہ پارہ شنگرف بن جائے۔ پھر عرق لیموں بجوہرہ ڈال کر سحق کریں۔ پھر لیموں عرق تازہ ڈالا کریں۔ یہ پارہ بغایت مشتہی اور متفق العمل اور قوی العمل ہو جائیگا۔ پھر ساتوں دھاتوں کے ورق یا برادہ مل کر پارہ کا آٹھواں یا ساتواں حصہ ہو۔ مثلاً اگر پارہ ایک حصہ ہو تو ہر ایک دھات $\frac{1}{56}$

ہو۔ دھاتوں کے ورق اس ترتیب سے بنائیں جست، سرب قلعی، نقرہ، طلا، مس، آہن ہر ایک ورق یا برادہ ملا کر عرق لیموں بجورہ ڈال کر کھرل کیا کریں۔ جب اجساد معقب ہو جائیں تب پارہ سکہ برابر ہر تال ورقی مینسل اور سونا مکھی ملا کر مندرجہ ذیل بوٹیوں کے عرق سے ۷ پٹ آفتابی دیں یعنی ہر روز نئی بوٹی کا عرق ڈال کر دو پہر تک کھرل کیا کریں۔ بوٹیاں یہ ہیں۔ موسا کانی، کاک تھٹی یعنی چوک، ہینگی کلاں، مکین، مینڈھا سنگھی، شمدی کالال، اور گومہ۔ جب ساتوں بوٹیوں کے عرق میں ۷ روز تک کھرل ہو چکے تب شیشہ کپ گردہ میں بھر کر بالو جنتر میں رکھ کر ۱۲ پہر تک آگ دیں۔ پہلے ۴ پہر نرم آنچ چراغ کی لو کی مانند پھر ۴ پہر تک بھات اگن یعنی دو لکڑیوں کی آنچ پھر ۴ پہر تک ۳-۴ لکڑیوں کی آنچ دیں۔ تب سرد کر کے نکالیں اور پھر ہی پاکر ملا کر اسی طرح ساتوں بوٹیوں کے عرق میں ۷ دن کھرل کریں اور پھر شیشہ میں رکھ کر ۱۲ پہر کی آگ دیں۔ دوا تیار ہے ایک ماشہ یہ دوا تولہ مس پر طرح کریں وہ کشتہ ہو کر اکسیر ہو جائیگا۔ وہ مس آگے رتی تولہ طرح ہوگا اور طلا کرے گا۔

اکسیر اعظم پارہ مصفی متفق العمل تحنیق کیا ہوا سیر بھر مینسل مصفی آدھ سیر گندھک آملہ سار ڈیڑھ سیر سم الفار ڈلا ہوا (سرخ) دو سیر پہلے روز پارہ کو مینسل ڈال کر عرق لجالو سرخ گل میں ۴ پہر کھرل کریں اور بابتہ کپ گردہ میں رکھ کر ۴ گھنٹہ تک جنگلی اپلوں کی آگ دیں۔ آگ کا وزن ساڑھے تین سیر ہو۔ دوسرے دن گندھک ملا کر عرق چیتا سیاہ سے ۴ پہر تک کھرل کریں۔ مگر کھرل کو گرم بھوبل پر رکھیں اور شیشہ میں ڈال کر دو گھنٹہ تک سیر بھر کرسی کے انگاروں کی آگ دیں۔ تیسرے دن سم الفار ڈال کر شیرہ معدان میں ایک پہر کھرل کریں اور ۳ سیر کرسی کی بھوبل کی آگ دیں۔ بستہ اور اکسیر ہوگا۔ ایک رتی یہ دوا تولہ بھر سرب پر طرح کریں وہ طلا بچوشک ہوگا پھر یہ شکنان سرب ایک رتی تولہ بھر مس پر طرح کریں طلائے خالص ہو۔ اس نسخہ میں جو تینوں بوٹیاں ہیں وہ بذات خود فرداً فرداً اکسیری ہیں مگر کمیاب ہیں۔

اکسیر نقرہ سیماب مصفی ایک سیر اوزن حکما ۲۰ ہم تولہ ماشہ لیکر ۱۶ پہر چوبہ شیرہ گومہ اور ۸ پہر چوبا عرق لیموں اور ۸ پہر چوبہ عرق گھمری اور ۴ پہر چوبا عرق ہولی اور ۲ پہر چوبا عرق جل کنبھی اور ایک پہر چوبا عرق زمین قند کادیں۔ پھر پارہ سے نصف وزن چاندی کے ورق اس میں ملائیں پھر بوٹی کو

سنکھیا گودنتی (سفید زردی مائل) معمول قلعی مکلس ڈیڑھ چھٹانک ست ہڑتال مدبر ۳ پاؤ، نوشادر تین پاؤ سب کو ملا کر روغن بیدانجیر میں جنتر کی آگ دیں اور آگ ۴ روز تک جلتے دیں۔ اسی طرح ۳ عمل کریں۔ یعنی ہر بار ۴ دن تک آگ دینے کے بعد نکالا کریں اور روغن بیدانجیر میں ۴ پہر یک پٹ آفتابی دے کر پھر جنتر میں آگ دیا کریں سب اجزا مل کر ایک ہو جائیں گے۔ ایک رتی تولہ مس یا پیتل یا قلعی پر طرح کریں نقرہ خالص ہو۔

سم الفار معمول اس طرح کریں کہ آدھ سیر سم الفار کو کڑاہی میں رکھ کر دو گھڑی سجی کے پانی کا چوبہ دیں۔ پھر ۳ سیر بھیڑ کے دودھ میں بھاپی جنتر کریں پھر ۳ سیر بھیڑ کی چربی میں ڈھول جنتر کریں پھر اسی قدر رینڈی کے تیل میں اور اسی قدر روغن السی میں پکائیں قلعی کو جوہر ہڑتال سے کشتہ کریں ست ہڑتال نکالنا ہڑتال کے باب میں درج ہے۔ وہاں دیکھیں۔

اکسیر اعظم

پارہ کو ۲۴ پہر بکن کے عرق کا چوبہ دیں خواہ ایک لخت خواہ رفتہ رفتہ۔ مگر ۲۴ پہر پورے کر دیں۔ پھر لجالیے سرخ گل کا چوبہ ۲۴ پہر دیں۔ پھر پارہ کے نیچے اوپر سم الفار سفید قائم النار دیکر بوتہ عمیا (اندھ موش) میں بند کر کے کھویل میں دبا دیں ۷ بار اسی طرح کریں پارہ قائم النار لرزاں ہو جائے گا۔ ایک حصہ یہ پارہ ۸۰ حصہ کسی جسد پر ڈالنے سے اس کو طلائے احمر کر کے خود الگ ہو جائیگا۔ ۳ بار اسی طرح جدا ہو جائے گا اور چوتھی مرتبہ مل جائے گا۔

اہل مغرب پارہ کو عموماً پہلے سنتھ کر لیتے ہیں کیونکہ سنتھ ہونا قائم النار ہونے کا انتہائی درجہ ہے۔ پھر اسکو کھولتے اور مشمع کرنے والے تیزابوں کے ذریعہ حل کر لیتے ہیں۔ حل شدہ کو عقد کرتے ہیں۔ اسی طرح چند بار حل وعقد کر کے کارآمد بنا لیتے ہیں لیکن اہل مشرق یعنی جوگی اور سنیاسی پارہ پہلے ہی سے مشتعی کر کے لرزاں قائم بنا لیتے ہیں جو گاڑھا ہو کر طرح کے کام کا ہوتا ہے کیونکہ اہل مشرق کا عقیدہ ہے کہ سنتھ شدہ پارہ کسی مصرف کا نہیں رہتا کیونکہ جب اس کو کسی جسم کے ساتھ آگ پر رکھ کر گلاتے ہیں تو جسم الگ اور پارہ الگ رہتا ہے اور آپس میں ملتے نہیں ایسے پارہ کی اصلاح کا طریقہ ایک یہ بھی ہے کہ مس بلا قلی خواہ کسی طرح سے کیا جائے۔ ہر مصفی خواہ کسی طریق سے کیا گیا ہو شنگرف قائم النار خواہ کسی تدبیر سے کیا گیا ہو اور پارہ سنتھ یہ سب اشیا ہم وزن لیکر سب کو کچی ہلدی یعنی تازہ اور گیلی ہلدی کے عرق سے ۳ روز تک کھرل کریں اور سکھا کر بوتہ عمیا میں رکھ کر

گجپٹ کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں اکسیر تیار ہوگی۔ ایک رتی۔ ۱۰ ماشہ چاندی پر طرح کریں۔ طلا ہوگا۔ اگر خام طلا نہ ملے تو ایک حصہ خشک ہلدی کو آٹھواں حصہ پانی میں اس قدر پکائیں کہ پکتے پکتے آٹھواں حصہ رہ جائے۔ اس عرق سے چوبے دیں۔

سیماب اتیج کا بیان اور اسکی اصلاح

اتیج پارہ اسے کہتے ہیں جس سے ساتوں کنچلیاں دور ہوگئی ہوں۔ ایسا پارہ نہ اکسیر البدن ہوتا ہے، نہ اکسیر الاجساد یعنی نہ کھانے میں کام آتا ہے نہ فن کیمیا میں۔ کیونکہ یہ پارہ بالکل مردہ ہوگیا ہوتا ہے۔ اس کا علاج کرتے ہیں۔ اس کی اصلاح اس طرح پر ہے کہ اس کو تین روز تک عرق میٹھے میں بھگو رکھیں۔ پھر اس پارہ سے سہ چند خام پارہ بازاری اور اتیج پارہ کے ہم وزن گندھک مصفیٰ ملا کر تینوں کو خوب سحق کریں۔ پھر نوشادر ملا کر چولائی کے پانی سے کھرل کریں کہ کل دوا سیاہ ہوجائے بعدہٗ آتشی شیشی میں خواہ ڈمرو جنتر میں رکھ کر آگ دیں۔ اگر سیماب بازاری اوپر جا لگا اور اتیج ذرنشین رہا تو بہتر ہے۔ اسی طرح دو مرتبہ عمل کریں یعنی نوشادر ڈال کر عرق چولائی سے کھرل کریں اور اڑائیں۔ پس خام پارہ کی کنچلیاں اتیج میں مل کر اتیج درست ہوجائے گا۔ کیونکہ اس میں ساتوں کنچلیاں پیدا ہو جائیں گی۔ اگر خام پارہ اور اتیج پارہ دونوں مل کر ایک ہوجائیں تو بھی بہتر ہے۔ ایسے پارہ کو درست شدہ کہتے ہیں۔

خواص: اتیج پارہ جس کی اصلاح ہوگئی ہو اگر اس سے گٹکہ بنائیں تو جس کے پاس یہ گٹکہ ہو تمام حربہ وغیرہ سے محفوظ رہے اور اگر گندھک میں سیندھور رس بنا کر کھائیں تو موت الموامراض سے بچا رہے اور کایا کلپ ہو۔ اگر چولائی کے عرق سے کھرل کرکے ۲۴۰ بینگنوں میں بھرتہ کریں تو اکسیر ہو۔ یہ اکسیر ایک رتی تو لہ بھر جس جسد میں ملائیں تو سرخ کو سرخ اور سفید کو سفید کرے یعنی قلعی جست اور پارہ کو قمر بنائے اور تانبا سیسہ اور فولاد کو سرخ کرے اس ترکیب کو جوگیوں کی اصطلاح میں مرت سیدھی کہتے ہیں۔

نشٹھ پارہ کو درست کرنے کا علاج — نشٹھ پارہ کو ہجڑہ یعنی نامرد کہتے ہیں کیونکہ اس سے آگے اکسیر نہیں بن سکتی۔ وجہ یہ ہے کہ اس میں صرف دو کنچلیاں اپر اور اوپر رہ جاتی ہیں۔ اسکے درست کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ نشٹھ شدہ پارہ

کلاگردہ سخت ہوگیا ہے بہتی سے رگڑ کر باریک کریں اور کھرل میں ڈال کر بانداری تمام پارہ برابر کا ملا کر خوب زور سے سحق کریں۔ پھر برتن میں بند کر کے جوہر اڑائیں۔ تصعید شدہ اور تہ نشین مادہ یعنی جوہر جو اوپر جا لگیں اور جو دوا نیچے رہے دونوں کو ملا کر پھر کھرل کریں اور اڑائیں اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ دونوں ایک ہو جائیں۔

دیگر سخت شدہ سیماب رگڑ کر باریک کریں اور برابر کا سیسہ آگ پر گلا کر اس میں ملائیں پھر اسی گرم حالت میں مینسل کا سفوف اوپر سے چھڑکتے جائیں اور نیم کی لکڑی سے ملاتے جائیں وہ سب کشتہ ہو جائے گا تب اس میں برابر کی گندھک ملا کر آگ پر گرم کریں اور لوہے کی سیخ سے ملاتے جائیں کہ ایک ذات ہو جاتے۔ بعد ازاں مینسل کو شیرہ گھیکوار میں ۲ پہر سحق کریں پھر دوائی مذکورسے چوتھائی وزن ملا کر شیرہ کوار گندل سے سحق بلیغ کر کے بالوجنتر میں رکھ کر ۲۴ پہر پکائیں۔ سرخ شنگرف کی مانند ہو جائے گا۔

پارہ کے جوہر اڑانے کا بیان

پارہ کے جوہر اڑانے میں چند باتوں کا لحاظ ضروری ہے (اول) دونوں پیالوں کے مقام وصل تک آگ کی لو پہنچے تاکہ آگ کا نفوذ پوری طرح ہو۔ مقام وصل سے مراد وہ جگہ ہے جہاں دونوں برتنوں کے لب ملیں اور اشیاء کے جوہروں میں آنچ صرف پیندے میں لگے مگر پارہ میں جوڑ تک (دوم) جب برتن بالکل سرد ہو جاتے تب کھولیں۔ گرم کھولنے سے آنکھوں کو بھاپ لگنے اور دوا کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے (سوم) بالائی برتن کے پیندہ میں ایک باریک سوراخ رکھیں۔ اس میں روئی کا پھوہا رکھیں جس کو بار بار نکال کر دیکھتے رہیں۔ جب تک جوہر اڑتے رہیں گے تب تک روئی کو لگتے رہیں گے (چہارم) سحق اور کھرل میں مبالغہ کرنا چاہیئے (پنجم) نیچے کا برتن ہموار اور اوپر کا گنبد نما ہو (ششم) آگ رفتہ رفتہ تیز کرنی چاہیئے لیکن بہت تیز نہ ہو (ہفتم) پارہ کی تصعید میں اوپر والا برتن جتنا اونچا ہو بہتر ہے (ہشتم) پانی کا لگاؤ نہ ہو۔ کیونکہ پانی کے ابخرات پارہ کو اڑنے نہیں دیتے اور دواؤں میں گیلا کپڑا اوپر والے برتن پر رکھا کرتے ہیں۔

تصعید اول۔ پارہ مصفیٰ نمک لاہوری کے ہمراہ خوب سحق کریں پھر جوہر اڑائیں۔

(دوم) پارہ اور پھٹکری بریاں ہر دو ہم وزن سرکہ سے کھرل کر کے ٹکیہ بنالیں اور جوہر اڑالیں۔ جوہر پھر
کو پھر پھٹکری میں ملاکر اڑائیں۔ اسی طرح جتنی بار زیادہ اڑائیں گے نہایت نفیس جوہر نکلیں گے۔
(سوم) پارہ، نمک اور نوشادر ہر ایک برابر لیکر سرکہ سے کھرل کر کے ٹکیہ بنالیں پھر جوہر اڑائیں۔
(چہارم) چونہ ان بجھ اور بورہ ارمنی ہر دو برابر، پارہ چونہ کے برابر سب کو کھرل کر کے ٹکیہ بنالیں
اور تصعید کریں۔

نوٹ: چونہ قلعی کا ہو خواہ صدف کا خواہ کوڑیوں کا لیکن سب سے عمدہ انڈہ کے چھلکے کا ہے۔

(پنجم) نمک لاہوری، چونہ ان بجھا بورہ ارمنی، نوشادر، کسیس سفید پارہ سب برابر
لیکر کھرل کر کے ٹکیہ بنالیں اور سکھا کر تصعید کریں۔

(ششم) نمک بریاں اور پارہ دونوں ہم وزن، پھٹکری پارہ سے دو چند سب کو سرکہ مقطر
سے کھرل کر کے گولیاں بنالیں اور سکھا کر جوہر اڑائیں۔ پھر سرکہ مقطر ایک بوتل میں ڈال کر اس
سے چوتھائی حصہ نوشادر ڈالیں اور پارہ کے جوہروں کو پھٹکری ملاکر اس سرکہ سے کھرل کریں اور
جوہر اڑائیں۔ اسی طرح بار بار یہ عمل کرتے جائیں۔ اس عمل سے کچھ عرصہ میں پارہ قائم ہو جائیگا۔
لیکن اس میں پھٹکری کا اثر زائل کر دینا چاہیئے۔

مختلف رس

بنگ بیدھ رس: سیماب مصفی کو ۱۲ پہر چوپا شیرہ شہدی کا دیں۔ پھر شیرہ کنوار گندل میں تین روز کھرل
کریں۔ ہر روز چار چار پہر کھرل کیا کریں۔ پھر پارہ کے برابر چاندی کے ورق اس میں ملائیں۔ پھر شیرہ
بلھل زرد گل میں چار پہر تک چوپہ دیں۔ پھر اس کا کوٹھرہ بنا کر کھاری نمک میں بطور تال جنتر کے
رکھیں۔ پھر چار پہر تک عرق لیموں اور شیرہ بلھل زرد گل میں کٹوری کو چوپہ دیں۔ کٹوری چونہ کی
طرح کشتہ ہو جائیگی۔ پھر لیموں بجورہ کے عرق میں ۲۱ پٹ دھوپ میں دیں۔ پھر پارہ کے برابر
چاندی کے ورق اور نیتے ملائیں اور گولی باندھ کر لیموں کا چوپہ ۲ پہر تک دیں اکسیر ہو جائے۔
رتی تولہ قلعی پر طرح کریں۔

بیدھ رس جو کھانے سے کایا کلپ کر دے: شنگرف سے نکالا ہوا پارہ دو تولہ لے کر دو روز

تک اینٹ میں ۲ روز رائی میں کھرل کر کے صاف کریں۔ پھر دو تولہ گندھک لیکر اسکو ۲۱ بار گائے کے دودھ میں گداز کر کے ڈال کر صاف کریں۔ سم الفار ۹ ماشہ ان تینوں اجزا کو ۲ زہرہ طاؤس میں ۳ پہر تک دھوپ میں رکھ کر کھرل کریں دوسرے روز شیرہ بیخ ککوڑہ یعنی جنگلی کریلا میں کھرل کریں تیسرے روز عرق برگ تنبول میں ۴ پہر کھرل کریں۔ پھر شیشی میں ڈال کر بطریق معلومہ ۱۲ پہر تک نرم آنچ دیں۔ بعد ازاں گندھک ڈیڑھ تولہ، سم الفار سیاہ ۹۵ ماشہ ہر دو کو انار ترش کے پتوں کے شیرہ میں ۴ پہر کھرل کر کے بدستور پارہ کے ہمراہ شیشی میں ڈال کر ۱۲ پہر تک آنچ دیں۔ پھر گندھک ۹ ماشہ سم الفار ۹ ماشہ ہر دو کو عرق زیرہ گل کٹائی خورد میں ایک پہر تک اور شیرہ گھیکوار میں تین پہر تک کھرل کریں اس آخر الذکر ترکیب کو ۴ بار کریں۔ یعنی ۴ بار گندھک اور سم الفار ۹-۹ ماشہ ملا کر شیرہ زیرہ گل کٹائی میں ملا کر کھرل کریں اور پھر شیرہ عرق گھیکوار میں کھرل کریں اور آنچ دیں۔ کل ۷ شیشی میں عمل کریں۔ ساتویں مرتبہ عرق آگ میں سیماب مذکور اکیلا یلا آمیزش گندھک و سم الفار ۴ پہر تک کھرل کریں اور ۱۲ پہر تک آگ دیں ساتویں شیشہ میں پارہ تہ نشین ہو جائے گا۔ اگر تہ نشین نہ بھی ہو تب بھی تیار سمجھیں۔ چوتھائی رتی لیکر کھائیں۔ مگر اس میں زعفران، عاقرقرحا اور لونگ ملا کر گولی باندھ لیں اور کھائیں۔ جتنا کھانا کھائیں گے سب ہضم ہو جائے گا۔ باہ اس قدر بڑھے کہ ..... تسلی نہ ہو۔ امساک بکثرت ہو۔ گرمی کے زمانہ میں خنکی معلوم ہو اور سردیوں میں گرمی محسوس ہوگی۔ اگر ایک ہفتہ کھائیں تو ۲ سال تک یہی حالت رہے۔ اگر ۲ مہینے کھائیں تو ہمیشہ کے لئے کایا کلپ ہو۔ جوانی قائم رہے

مکرودھج رس

سونا ایک ماشہ، پارہ ۱۰ ماشہ، گندھک ۳ ماشہ کپاس سرخ کے پھول میں دو روز تک سحق کریں۔ پھر دو دن عرق گھیکوار میں کھرل کریں اور شیشی میں رکھ کر گل حکمت کر کے بالکا جنتر میں ۲۴ پہر تک آگ دیں۔ اسی طرح سے ۳ شیشی میں الٹ پھیر کریں۔ بعدہ نکال کر اڑھائی اڑھائی ماشہ سیماب خام اور سار تنشیشادسلاجیت دو گر دو جلہ جزا صاف کر کے شہد میں کھرل کریں اور بقدر دو رتی گولی بنائیں اور ہر روز ایک گولی کھائیں اور ہفتہ بھر تک جماع سے پرہیز کریں اگر ایک ہفتہ کھائیں تو سال بھر تک ہر قسم کی قوت قائم رہے اور جوانی از سر نو عود کرے۔

بدھورس، پارہ کو صاف کریں۔ پھر بکھ کرن خورد کلاں کریں۔ پھر بچھیا گھات کریں۔ پھر شیرہ چولائی دیج، ہینگ، شیرہ لہسن، شیرہ کنوائی، شیرہ دھتورہ سیاہ یا سفید، نمک سنگ، شیرہ گھیکوار ان اجزا

کو ملا کر ایک جا جمع کر کے ۳ روز تک سیماب مذکورہ بالا اس میں کھرل کریں۔ جب وہ اکٹھا ہو جائے تب پارہ سے دو چند ہینگ روس کیمٹ لونذہ پارہ پر لیپ کریں۔ لیکن پہلے اس کو شیرہ گھیکوار میں کھرل کریں۔ جب لیپ خشک ہو جائے تب دو پیالوں میں رکھ کر یا دو ہانڈیوں میں بند کر کے بطریق ڈونرو جنتر آگ دیں۔ پارہ اڑ کر اوپر چمٹ جائیگا۔ پھر شیرہ کنوائی اور سروہنجی اور ہینسگی ان تینوں بوٹیوں کا عرق نکال کر ہر ایک عرق میں جدا جدا ۳ روز تک ۴-۴ پہر کھرل کیا کریں بعدہ گرم پانی یا کانجی میں دھو کر ایضاً جنتر کریں۔ یعنی اینٹ میں چھوٹا گڑھا کھود کر پارہ اس میں ڈالیں اور ۶ گنا گندھک اس کو پلائیں۔ پھر اس پارہ سے نصف وزن سونا مکھی مصفیٰ اور نصف وزن سم الفار مصفیٰ اور نصف وزن شنگرف مصفیٰ اور نصف وزن مینسل مصفیٰ ملا کر ۳ روز تک شیرہ کنوائی میں کھرل کر کے سکھا کر گل حکمت کر کے جمر کریں اور ۲۲ پہر تک آنچ دیں۔ پارہ اڑ کر اوپر جا لگے گا۔ اس کو نکال کر وزن کریں۔ پھر نصف نصف وزن تینوں پاہر یعنی مصالحہ ملا کر شیرہ بیخ کٹائی خورد و شیرہ بیخ اونٹ کٹارا میں سحق یک کر کے بدستور اول شیشی گل حکمت میں بند کر کے ۳۲ پہر تک آنچ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں پارہ نشین ہوگا۔ ایک چاول بھر یہ رس لے کر ۲۲ پہر حلوے میں ملائیں اور ۴۲ آدمیوں کو کھلائیں۔ تمام خونی امراض مثل جذام، آتشک، زہر باد، خارش اور برص دور ہوں۔ نیز بواسیر، جھول، رعشہ، فالج، صرع، سکتہ، لقوہ، استسقاء، ہر قسم کا بخار، دق ۳ ہفتہ میں دور ہوں۔ بال سفید گر گر کر سیاہ نکلیں۔ آنکھوں میں روشنی اور بدن میں قوت عود کر آئے اور بھوک و امساک بکثرت پیدا ہو۔

سیندھو ررس: پارہ ۲۰ دام، گندھک ۲۰ دام دونوں کو ملا کر ۱۲ پہر تک شیرہ گھیکوار میں کھرل کریں۔ پھر شیشہ مطین میں بند کر کے بالو جنتر میں ۱۰ پہر تک نرم آنچ دیں۔ جو سیماب شیشی کی گردن میں جمع ہو اس کو نکال لیں۔ یہ رس خون کے جملہ امراض کے لئے مفید ہے اور دق کو بھی فائدہ بخشتا ہے۔

کستوری پارہ کو شکر میں صاف کریں۔ جب شکر سیاہ ہو جائے تب بدل ڈالیں۔ پھر ہلدی کے سفوف میں اسی طرح کھرل کر کے صاف کریں۔ جب ہلدی بھی سیاہ ہو جائے تب کانجی کے پانی سے دھو کر صاف کریں پھر رائی میں پھر اینٹ کے برادہ میں کھرل کریں۔ پھر عرق گھیکوار چترک و اکول و برم ڈنڈی میں سحق کریں۔ پھر سیکھرہ کا عرق دو دن لے کر اس میں ڈول جنتر کریں۔ پھر عرق برم ڈنڈی میں

ڈول جنتر کریں۔ ہر ایک ڈول جنتر ایک پہر تک ہو اسی طرح عرق نائی و سر پنکھ و منڈی و تالی وگوبھی میں ڈول جنتر کریں اور یہ سب ڈول جنتر علیحدہ ہوں۔ پھر گندھک بیس کر ۲۵ بار دودھ میں صاف کریں اور ایک مرتبہ گرم پانی میں پکا کر نکال لیں پھر آہنی برتن میں آگ پر رکھ کر گرم کریں جب پانی کی مانند گرم ہو جائے اس میں سیماب مصفیٰ ملا کر لوہے کی سیخ سے ہلائیں کہ دونوں ایک ذات ہو جائیں۔ اس وقت آگ نرم رکھیں۔ ورنہ گندھک میں آگ لگ کر عمل خراب ہو جائے گا۔ اگر آگ لگ جائے تو گائے کا پیشاب ڈال کر کھرل کریں تب آدھ سیر لوسٹ کو کنار (ڈوڈا) میدہ کر کے سوا سیر پانی میں بھگو کر مل کر آدھ سیر سرخ پانی نکالیں تب اس میں چار سیر خالص افیون ڈال کر خوب پکائیں اور حل کریں۔ تب گاڑھا اور بریاں کر کے آتشی شیشہ میں ڈال کر نرم نرم آنچ پر پکائیں۔ جب تمام رطوبت جذب ہو جائے تب شیشی کا منہ بند کر کے ۳۲ پہر آگ دیں۔ لیکن اول اول نرم آنچ دیں۔ پھر رفتہ رفتہ تیز کریں تاکہ پختہ ہو جائے۔ اگر پارہ تہ نشین ہو گیا تو اکسیر الاجساد ہو جائے گا۔ اور اگر اڑ کر شیشی کے منہ میں جا لگا تو کھانے کے کام آئے گا۔ کھانے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک رتی کو ۲ حصہ کر کے کھائیں ترشی بادی سے پرہیز امساک، باہ اور بھوک بکثرت ہو۔

اسے گات بیدھی بھی کہتے ہیں۔ شنگرف سے سیماب نکالیں۔ پھر سیر بھر

سدھان رس شنگرف میں سے جتنا پارہ نکلے اس میں ۲ تولہ گندھک ملا کر دو روز کھرل کریں۔ پھر مینسل گنیری ۲ تولہ ملا کر دو روز کھرل کریں۔ پھر ۲ تولہ ہڑتال طبقی ملا کر دو روز کھرل کریں الغرض تینوں اشیا ملا کر چھ روز میں خوب اچھی طرح حل کریں۔ پھر مندرجہ ذیل ۱۶ بوٹیوں کے رس میں یکے بعد دیگرے دو دو روز تک سات سات پٹ دھوپ میں دیں۔ پھر شیشہ میں بھر کر بالو جنتر کریں۔ پہلے نرم آنچ دیں۔ جب تمام رطوبت جذب ہو جائے تب شیشی کا منہ بند کر کے ۱۲ پہر تیز آگ دیں۔ پھر سرد کر کے شیشی توڑ کر کھولیں۔ اندر سے دوا نکال کر پھر اس میں تینوں یا کم ۶ روز میں ملا کر بدستور بوٹیوں کے عرق میں کھرل کر کے اسی طرح آگ دیں۔ اسی طرح ہر بار شیشہ چڑھایا جائے پارہ تہ نشین ہو جائیگا۔ اگر آنچ موافق آئی ہے تو خاکستر سرخ رنگ ہو گی اور جسم و جسد دونوں کے لئے اکسیر ہو گا۔ اور اگر آنچ ناموافق آئی ہے تو پارہ راکھ ہو کر نکلے گا۔ جو پارہ درست ہو کر نکلتا ہے وہ دو حال سے خالی نہیں ہوتا۔ یا غلیظ گاڑھا بطور ہمن کے ہوتا ہے یا پتلا ہوتا ہے مگر ہر حالت میں قائم النار

اور سرخ ہوتا ہے۔ خوراک کی کھانے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک جو لیکر اسکو چار حصہ کریں اول
گوشت مرغن پکوا کر کھائیں اوپر سے پارہ بالائی میں لپیٹ کر کھائیں اوپر سے پان کا بیڑا کھالیں تمام
عمر میں ۳ بار سے زیادہ نہ کھائیں۔ پرہیز کھٹائی، بادی اور تیل وجماع کا اور جن کا ذائقہ تلخ
کڑوا ہو جیسے ککڑی، کدو، گھیے وغیرہ انکو کبھی نہ کھائیں۔ ۱۵ اسالقوت بنی رہے جب
تک زندہ رہے قوی رہے۔ امساک، باہ اور ہاضمہ از حد ہوگا۔ گاڑھا سیماب قلعی کیلئے اکسیر
ہے۔ ایک ماشہ گاڑھا پارہ تولہ بھر نقرہ گداختہ پر ڈالیں وہ نقرہ جو اس میں سے
اٹھائی تولہ قلعی یا مس پر طرح کریں قمر ہو۔ سیماب لرزاں محلول بشکل سیماب خام باطلاق ہو
ہے لیکن قائم النار ہوتا ہے۔ پس اس پارہ ایک حصہ کو ۲ حصہ سرب مصفیٰ میں چھاپہ کریں اور
بکن میں دو دن تک حق کریں۔ اس طرح کہ اول روز پارہ کا چوتھائی حصہ سم الفار ملا کر حق کریں
اور دوسرے روز سنکھیا کے مساوی مینسر کبری ملائیں اور کھرل کریں۔ پھر اسکا گرم شیشی مطین میں
ڈال کر ۱۲ پہر آنچ دیں۔ پھر نکال کر دوبارہ اسی طرح دونوں پلکھر یعنی دوائیں ملا کر اور بکن کے شیرہ سے
کھرل کر کے بدستور آنچ دیں تو ٹکیہ سخت بن جائیگی اور کسی طرح ضرب سے نہ ٹوٹے گی تاوقتیکہ گلا کر
پانی میں ڈالکر ریزہ ریزہ نہ کریں۔ پس ان ریزوں میں سے ایک حصہ سو حصہ مس یا نقرہ یا سرب پر
طرح کریں طلا ہو۔ وہ ۱۶ بوٹیاں جن میں پارہ کھرل کیا جاتا ہے یہ ہیں:۔

(۱) لیموں (۲) دھتورہ سیاہ وسفید (۳) مرو مکھی (۴) فرق بھنگیہ (۵) بکین (۶) بھنگ
(۷) نپال کھیرا (۸) مورسکھا (۹) گوبھی تلخ (۱۰) بندال زرد (۱۱) کوڑیالہ (۱۲) نامئے تلخ۔
(۱۳) اگیا (۱۴) گورکھ پان (۱۵) شیرہ جھڑبیری (۱۶) گھیکوار۔

سنیورن رس یہ رس کھانے اور اکسیر بنانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ ترکیب یہ ہے کہ پارہ لیکر
اسکو بوٹیوں کے رس یعنی شیرہ میں کھرل کر کے منتفق العمل کریں (جن بوٹیوں کے رس
میں کھرل کر کے منتفق العمل بنایا جاتا ہے ان کا بیان شروع میں لکھا جا چکا ہے) پس پارہ ایک سیر
لے کر اسکو ایک سیر سم الفار میں ملا کر کھرل کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ ایک مہینے میں ایک سیر
سم الفار کھرل ہو جائے۔ پھر تیزاب سیماب ایک سیر میں کھرل کریں اور شیشہ مطین میں بھر کر ۸ پہر
چراغ کی لو کی مانند آگ دیں۔ اسی طرح ۷ بار کریں۔ یعنی ہر ایک بار سیر تیزاب ڈال کر ۳۰ روز تک

کھرل کیا کریں اور ۲ پہر چراغ کی لو پر شیشہ مطین میں آگ دے دیا کریں لیکن ہر ایک شیشہ میں دوسرے شیشہ سے آگ کسی قدر زیادہ کریں۔ ۷ شیشوں میں پارہ تہ نشین ہو جائیگا ذرہ برابر لبیں اور پان میں رکھ کر کھائیں۔ اوپر سے مرغن کھانے کھائیں۔ باہ اور امساک بے شمار ہو جب تک کئی عورتیں موجود نہ ہوں تب تک نہ کھائیں ورنہ تکلیف اٹھائیں گے اگر ایک تولہ اس کے پترہ پر ایک حبہ یہ پارہ رکھ کر بوتا معما میں بند کر کے دھونکیں تو وہ طلا ہو جائیگا لیکن سخت تار سے تانبا گلے گا۔ کیونکہ اس پارہ کا خاصا یہی ہے تیزاب سیماب کا مفصل بیان تیزابوں کے باب میں لکھا جا چکا ہے وہاں دیکھیں۔

ناگ سنجوگ رس سرب مصفیٰ اور پارہ بچھیا گھانت کیا ہوا ہموزن لیکر دونوں کو چھلبید کریں پھر نمک الی یا مینسل میں کشتہ کریں۔ پھر اس راکھ کو تانبے کے برتن میں ڈال کر شیرہ گل اوڈھل سرخ میں چھ ماہ تک پیسیں۔ پھر ۴۰ دن تک روغن بھلانوہ میں کھرل کریں پھر شیشی میں گل حکمت کر کے ۲۴ پہر آگ دیں۔ پھر نکال کر شیرہ کنوار میں تین روز سحق کر کے ایک مہینہ تک تیل کنجد میں ڈالے رہیں۔ پھر ۹۰ دن تک اس تیل کو کھائیں اور سر و ڈاڑھی پر بھی ملیں جو نسے کھائیں اس میں یہ تیل ڈال لیا کریں۔ تمام بال سیاہ ہونگے۔ دانت مضبوط ہونگے۔ آنکھوں کی روشنی قائم رہے گی۔ کایا کلپ ہو۔

سیندھور رس اعلیٰ گندھک کو شیرہ لسن میں ۷ مرتبہ پگھلا کر بجھائیں اور پارہ کو ۱۲ پہر تک چوپہ جل کنبھی کا دیں پھر دونوں کو کھرل کر کے کجلی بنائیں اور شیرہ کنوار گی میں کھرل کر کے شیشہ میں بھریں اور ۱۲ پہر تک آنچ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں یعنی ہر بار شیرہ کنوارگی میں کھرل کریں اور ۱۲ پہر تک شیشہ میں پکائیں۔ ۳ بار میں شنگرف حکمت تیار ہو جاتے گا۔ یہ رس چاندی اور تانبے دونوں کو رنگتا ہے واضح رہے کہ سیندھور رس دراصل ایک قسم کا شنگرف ہے جو اپنی ذات میں قائم خواص ہوتا ہے۔ اسی بنا پر اکسیر گر شنگرف کو پہلے قائم اور سنڈھہ کر کے پھر اس کو خواص بناتے ہیں۔ لیکن جو شخص شروع ہی سے سیندھور رس بناتا ہے وہ یہ شنگرف اعلیٰ درجہ کا بناتا ہے۔ اس رس کے دراصل دو جزو ہی ہیں۔ ایک گندھک دوسرا پارہ۔ پہلے دونوں کو الگ الگ صاف کر لینا چاہئے۔ صاف کرنے کے طریقے دونوں اشیا کی صفائی میں درج ہیں۔ ان میں سے کسی طریقہ سے صاف کر لینا چاہئے۔ پھر دونوں اجزا کو الگ الگ

قائم النار کر لینا چاہئے۔ اس کے طریقے بھی اپنی جگہ تجربہ ہیں۔ ان میں سے کوئی سا طریقہ اختیار کر لیں۔ جب صاف اور قائم النار ہو جائیں تب دونوں کو ملا کر کجلی کریں۔ کجلی کرنے کے لئے کسی تیزاب یا بوٹی کے رس سے کھرل کریں۔ تیزابوں میں تیزاب گندھک اور بوٹیوں میں اگیا جلسی، بہل اور گھیکوار کھرل کرنے کے لئے عمدہ ہیں۔ کھرل کر چکنے کے بعد شیشی میں ڈال کر بالو جنتر کے ذریعہ پکائیں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ شیشی میں پکائیں۔ شیشی میں پکانے کیلئے ذیل کی باتوں کا ضرور لحاظ رکھنا چاہیئے۔

اول شیشہ مطین کو بالو جنتر میں رکھ کر پکائیں تاکہ آگ یکساں آئے اور شیشہ کا نقصان نہ ہو۔ اگر بالو جنتر میں رکھنے کے بغیر پکائیں گے تو شیشہ کے ترخ جانے کا اندیشہ رہے گا۔ دوم یہ کہ جس شیشہ میں دوا پکائی جاتے بہت بڑا نہ ہو۔ کیونکہ اگر برتن بڑا ہوگا تو گندھک اچھی طرح سوخت نہ ہوگی بلکہ گندھک کے ساتھ پارہ تصعید ہونے لگے گا۔ سوم آگ بتدریج دیں۔ یعنی پہلے بہت نرم دیں۔ پھر ذرا زیادہ کریں۔ چہارم۔ پہلے بھاپ نکال دیں پھر گل حکمت سلیمانی کے ذریعے منہ بند کر دیں پنجم۔ جب اندازہ کی آگ آجائے تو شعلہ بند کر دیں لیکن برتن کو دہکتے کوئلوں پر پڑا رہنے دیں۔ جب صبح تک ٹھنڈا اور برتن از خود سرد ہو جائیں۔ تب شیشہ توڑ کر اندر سے دوا نکالیں۔ بغیر شیشہ ٹوٹے دوا نہیں نکل سکتی۔ کیونکہ دوا شنگرف کی مانند سخت ہو کر تہ میں جم جایا کرتی ہے۔ ششم چھ بار گندھک ملا ملا کر شیشے پکاتے ہیں۔

پارہ اور گندھک ملانے میں چند امور کا خیال رکھنا پڑتا ہے۔ اول۔ پارہ اور گندھک دونوں صفا ہوں یہ اعلیٰ درجہ ہے۔ دوم۔ ایک چیز صفا ہو ایک غیر صفا ہو۔ یعنی پارہ اور گندھک میں سے ایک چیز صفا ہو یہ درمیانی درجہ ہے۔ سوم۔ دونوں چیزیں بازاری ہوں یہ ادنیٰ درجہ ہے۔ وزن اور آگ کے اندازہ میں یہ خیال کہ اگر پارہ اور گندھک سیر سیر بھر ہوں تو آگ ۲۴ پہر یعنی ۳ دن کی ہو۔ اور اگر وزن کم ہو تو آگ کا زمانہ بھی اسی نسبت سے کم ہو۔ چنانچہ آدھ سیر پارہ اور آدھ سیر گندھک کے لئے ۱۲ پہر کی آگ کافی ہے۔ اگر بجائے گندھک کے تیزاب گندھک ڈال کر عمل کیا کریں تو اور اچھا ہے۔ مگر یہ خیال رہے کہ تیزاب اصلی اور اعلیٰ ہو۔ طرح کرنے میں سیندھور رس ایک حصہ سو حصہ چاندی یا تانبے پر طرح کریں اور طرح کرنے کا طریقہ موم میں لپیٹ کر ڈالنے کا ہے سیندھور رس کی تیاری کی یہ پہچان ہے کہ اگر چاندی کا پترہ آگ پر گرم کر کے سیندھور رس ڈالا جائے

تو بو باس اور دھواں و شعلہ کچھ نہ ہو نہ چاندی کو سیاہ کرے۔

سیندھور رس نمک سنگ کو کرید کر کٹوری بنا لیں۔ اس میں پارہ مصفیٰ ڈال کر دیگ میں رکھیں نیچے آگ جلائیں۔ جب پارہ گرم ہو تو اس پر گندھک کے سفوف کی چٹکیاں دیتے جائیں حتیٰ کہ ایک حصہ پارہ پر سو حصہ گندھک خرچ ہو جائے۔ یہ شنگرف حکمت سیندھور رس تیار ہوگا۔ ایک رتی ۴ درم قمر پر طرح ہوگا۔

کپور رس دیگر قلعی ایک حصہ پارہ ایک حصہ دونوں اقسام مصفیٰ لیکر چھلا بند کریں اور دونوں کے برابر زرنیخ ورقی ملا کر بار بار اس سے خوب سحق کریں۔ ۴ پہر کھرل کرنے کے بعد ایک رات تنور میں رکھ کر تشویہ دیں۔ پہلے نرم آنچ پھر تیز آنچ ہو۔ صبح کو نکال کر صاف کریں۔ ہڑتال سوختہ کی راکھ دور کریں۔ بعدہٗ پھر اس میں اسی قدر ہڑتال ملا کر اسی طرح کھرل کریں اور آگ دیں۔ اسی طرح یہ عمل جاری رکھیں حتیٰ کہ قلعی اور پارہ کا وزن دو چند ہو جائے یعنی ہڑتال کے جوہر اس میں پھنس جائیں۔ تب انڈے کے تیل میں نرم نرم آنچ پر پکا لیں۔ کچھ عرصہ کی پکاوٹ میں قائم ہو جائیگی۔ اگر جلدی تیار کرنی ہو تو انڈے کی سفیدی مقطر کرکے اس کے پانی سے اس کو تشویہ دیں۔ چند عملوں سے تیار ہو جائے گی۔ ایک حصہ دوا کا ۴۲ حصہ تانبے کو قائم اور ۴۶ حصہ سرب کو قمر کریگا۔

دیگر قلعی، چاندی، اور پارہ ہر ایک ایک تولہ پہلے چاندی آگ پر گلائیں اس میں قلعی اور پھر پارہ ملائیں اور عین گداز میں زرنیخ سفید سفوف کرکے چٹکیاں دیں اور تھوڑی دیر بعد اس دوا کا وزن کرتے جائیں۔ جب اس کا وزن دو چند ہو جائے تب بس کریں دوا تیار سمجھیں۔ ایک حصہ دوا لے کر ۵ حصہ مس پر طرح کریں سفید ہو۔

بھاسکر رس سنسکرت میں بھاسکر سورج کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ رس اپنے صفات میں دوسرے رسوں کے بالمقابل سورج ہے۔ اس لئے اسے بھاسکر رس کہتے ہیں۔ نیز اس سے شمس بنایا جاتا ہے اس نسبت سے بھی بھاسکر رس بولتے ہیں۔ الغرض یہ ہندی رسائن کا نسخہ ہے جو نہایت عمدہ اور اعلیٰ صفات رکھتا ہے۔ ہر مرض کو جڑ سے اکھاڑ دیتا ہے، اور جب اس کو اکسیر کے درجہ تک پہنچا لیتے ہیں تو یہ چاندی کا سونا کرتا ہے۔ ترکیب اسکی یہ ہے کہ سونے

کا برادہ ایک تولہ پارہ ایک تولہ نوشادر ایک تولہ پہلے سونے کے برادہ اور پارہ کو ملا کر خوب کھرل کریں کہ پارہ سونے کو گلا کر اپنے ساتھ شامل کرلے۔ اس وقت یہ دونوں ملغمہ بن کر مکھن کی طرح بن جاتے ہیں۔ جب ایسے ہو جائیں تب ان میں نوشادر ملا کر سرکہ انگوری سے کھرل کریں اور دو پیالوں میں رکھ کر جوہر اڑائیں جو کچھ اوپر جا لگے اسکو نچلی دوا سے کھرل کرتے اور جوہر اڑاتے رہیں جب پارہ کا وزن کم ہو جایا کرے تو اور پارہ شامل کرلیا کریں۔ اسی طرح برابر عمل جاری رکھیں یہاں تک کہ سونا تمام جوہر بن کر اوپر جا لگے۔ چونکہ سونا بھاری ہے اس لئے اسکے جوہر بن کر اوپر لگنے کچھ آسان نہیں بہت دقت پیش آیا کرتی ہے بعض دفعہ ایک ماہ صرف ہو جاتا ہے۔ الغرض محنت بہت ہے لیکن اس عمل سے گھبرانا نہیں چاہیئے جس وقت جوہر بن جائینگے تو ساتھ ہی نوشادر کے جوہر بھی سرخ اور قائم النار ہو جائینگے اور اس نشان کے ہو جائیں گے کہ اگر ان کو ہتھی میں دبا کر منہ کی بھاپ دیں تو موم کی طرح نرم ہو جائیں۔ تب ان ہر دو اشیا کو یعنی سونے کے جوہروں کو اور نوشادر کے جوہروں کو سرکہ انگوری سے کھرل کرکے تشویہ دیتے جائیں۔ جس کا طریقہ یہ ہے کہ دونوں اجزا چینی کے کھرل میں ڈال کر تھوڑا سرکہ ملا کر ایک گھنٹہ کھرل کریں۔ پھر نرم آگ پر رکھ کر پاؤ گھنٹہ تک تشویہ دیں۔ یہ عمل اسی طرح جاری رکھیں یہاں تک کہ دوا غواص ہو جائے جس کی پہچان یہ ہے کہ اگر چاندی کا ٹکڑا آگ پر گرم کرکے یہ دوا اس کے اوپر ڈالیں تو گھی کی طرح پگھل کر رواں ہو جائیگی اور اگر چاندی کو آگ میں گلا کر اس پر یہ دوا بحساب ایک رتی فی تولہ ڈالیں اور تین دفعہ چرخ دے کر ۳ دفعہ طرح کریں تو چاندی رنگین ہو جائیگی رنگ نہایت اعلیٰ اور شوخ ہوگا۔

پارہ کا کشتہ

پاؤ بھر پارہ لیکر سیر بھر رائی کے سفوف میں ملا کر ۱۲ پہر کانجی کے پانی میں کھرل کریں۔ پھر ۱ سیر نمک سنگ میں ملا کر ۱۲ پہر تک سرکہ میں کھرل کریں۔ پھر ۲ پہر ایلیٹ میں کھرل کریں بعدہٗ ۲ پہر تک شیرہ کو میں کھرل کریں اور ۲ پہر شیرہ گولر اور ۲ پہر عرق مولی میں جو یہ دیں۔ پھر پارہ کے برابر گندھک لا کر اسکو گلا گلا کر ۳ مرتبہ عرق پیاز میں بجھا دیں۔ پھر دونوں ملا کر ۲ پہر شیرہ گھیکوار میں کھرل کریں۔ پھر شیشہ ملطین میں بھر کر ۱۲ پہر نرم آنچ دیں بعد سرد ہونے کے نکال کر پھر اسی قدر گندھک

نمرہ ملکی

ملاکر عرق پیاز میں گداز کرکے پارہ مدبر میں ملاکر شیرہ کوار گندل سے ۲۴ پہر کھرل کرکے شیشہ میں بھر کر ۱۶ پہر کی نرم آنچ دیں۔ اسی طرح ہر بار نئی گندھک عرق پیاز مدبر کرکے ملاکر آنچ دیتے جائیں مگر ۲۴ پہر کی آنچ ہر مرتبہ زیادہ کرتے جائیں ۷ مرتبہ اسی طرح کریں۔ ساتویں نوبت میں ۳۶ پہر کی آگ دینی ہوگی پارہ چونکی مانند ہوجائیگا۔ آٹھویں بار پھر گندھک ملاکر ۳۰ پہر کی آنچ دیں پارہ مرتب ہوجائے گا۔

خواص: ایک رتی کا چوتھائی جو شخص ۲۱ دن تک کھائے تمام خونی اور سوداوی امراض مثلاً جذام، برص، سرخباد اور آتشک دور ہوں۔ کل امراض دور ہوکر اس قدر خواہش جماع پیدا ہو کہ دس سے بھی تسلی نہ ہو۔ جس قدر کھانا کھائیں سب ہضم ہو۔ اگر دو ماہ کھائیں تو تمام عمر جوان رہیں۔ کایا کلپ ہو اگر تانبے یا چاندی پر ڈالیں طلا ہو۔

دیگر: درخت مدار کے پھولوں میں پارہ کو اچھی طرح کھرل کریں۔ پھر نیچے اوپر نمک باریک دے کر ۸ سیر کنڈوں میں پھونک دیں۔

دیگر: گل مین الادویہ ڈیڑھ تولہ پارہ ایک تولہ دونوں کو کھرل کرکے ٹکیہ بنالیں۔ پھر پاؤ بھر نمک نیچے اوپر دیکر کلیا میں بند کرکے ۸ سیر اپلوں کی آگ دیں۔ سرد کرکے نکالیں خاکستری رنگ نکلے گا۔

دیگر: ایک آتشی شیشی میں ایک تولہ پارہ ڈال کر ۲ تولہ تیزاب گندھک خالص ڈالیں اور نرم نرم آنچ پر پکائیں۔ جب تیزاب خشک ہوجائے تب ۲ تولہ اور تیزاب ڈال کر پھر پکائیں سفید کشتہ ہوگا۔

دیگر: پارہ ایک دام چنبیلی کے غنچہ کا پانی سوا سیر باہم کھرل کرکے قرص بنائیں۔ پھر چاندی کی کٹوری میں بند کرکے گل حکمت کرکے ۱۵ سیر خام اپلوں کی آنچ دیں۔

دیگر: ایک تولہ پارہ فرید بوٹی کے عرق سے ۴ پہر کھرل کریں پھر کوزہ مصری اور راجہ ائی دیسی بیج جواہ وچھاؤ چاروں ہم وزن لیکر کوٹ کر ۷ پوڑیہ بنائیں۔ پس پارہ مسکہ شدہ کے نیچے اوپر ایک پوڑیہ جمع کر تیز آگ پر کڑھائی رکھیں۔ جب ادویہ سڑنے کے قریب ہوں تو دوسری پوڑیہ ڈالیں اسی طرح برابر کرتے جائیں۔ مگر ساتویں پوڑیہ ڈال کر آگ تیز کردیں جب پڑیہ جل جائیگی پارہ قائم النار شگفتہ ہوجائے گا۔ ہر پڑیہ کا وزن ۲ تولہ ہونا چاہیے۔

دیگر: پارہ، نمک سانبھر، پھٹکری سفید ہر ایک ایک دام۔ نمک اور پھٹکری کو باریک پیس کر نیچے اوپر دے کر درمیان پارہ رکھیں اور دو پیالوں میں بند کرکے ۲ پہر نیچے اس کے معتدل آگ جلائیں۔

پھر سرد کرکے نکالیں شگفتہ نکلے گا۔

دیگر: پارہ ایک تولہ نمک وغیرہ میں صاف کرکے ۶ ماشہ نوشادر کے ساتھ کھرل کرکے گولی بنالیں اور گوڑہ یعنی جنگلی کریلہ کی تازہ جڑ میں بھر کر ایک سیر جنگلی اوپلہ کی آنچ ہوا سے بچا کر دیں۔

دیگر: پرانی جوتیوں کا تیل بذریعہ پتال جنتر نکالیں اور گندھک کو اس تیل سے یہاں تک تشویہ اور تسقیہ دیں کہ آئندہ تیل جذب نہ ہو سکے۔ پھر اس گندھک کا تیل بذریعہ پتال جنتر نکالیں۔ پس پارہ کرچھے میں رکھ کر آگ پر رکھیں اور چند قطرے اس تیل کے اوپر ڈالیں۔ کھیل ہو جائے گا۔

دیگر: ہینگ کو گوار کے دودھ سے خمیر کرکے بوتہ بنا کر درمیان ایک تولہ پارہ رکھ کر بند کر دیں اور ایک سیر تیز بھوبل میں رکھ دیں۔ کھیل ہو جائے گا۔ مگر پہلے پارہ کو تنہا شیرہ گوار میں تین روز کھرل کرکے گولی بنالیں۔

دیگر: ایک پھل بیل لیکر اس کا گودا نصف نکال کر اس میں ایک تولہ پارہ بھر دیں۔ پھر اخراج شدہ گودہ اوپر سے رکھ کر گل حکمت کرکے گجپٹ کی آنچ دیں۔

دیگر: پارہ ایک تولہ کرچھے میں ڈال کر روئی رتی جوت کا عرق اس قدر ڈالیں کہ پارہ سے چار انگل اوپر رہے۔ پھر اسکو نرم آگ پر پکا کر خشک کر دیں۔ پھر اسی طرح کاغذی لیموں کا عرق ڈال کر سکھائیں پارہ کھیل ہو جائے گا۔ اکسیر الاجسام و اجساد دونوں کام دیگا۔

دیگر: پارہ کو نیل کے پودے کے عرق سے تین روز برابر کھرل کریں۔ جب ایک ذات ہو کر پارہ اس میں گم ہو جائے تب کیلے کے ڈنڈے کے اندر بھر دیں اور اوپر کپڑ مٹی کرکے ۴ سیر کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں۔ تمام پارہ کھیل ہو کر نکلے گا۔

دیگر: مولیوں کا عرق نکال کر ۲ تولہ پارہ اس سے اس قدر کھرل کریں کہ پارہ گم ہو جائے تب اس کا نگدہ بنا کر زمین قند کے اندر بھر دیں یا چقندر کے اندر بھر دیں۔ تب اوپر کپڑ مٹی کرکے ۳۔۴ سیر کی آگ دے دیں۔ سرد کرکے نکالیں پارہ کھیل ہو کر نکلے گا۔

پارہ صاف کرنے کا آسان طریقہ تیزاب شورہ اور تیزاب نمک دونوں ہم وزن ملالیں تب حسب ضرورت پارہ کانچ کے برتن میں ڈال کر اس پر تیزاب مرکب یعنی دونوں ملے ہوئے تیزاب اس قدر ڈالیں کہ پارہ چھپ جائے اور کبھی کانچ کے چمچے سے ملاتے رہیں جب پارہ

سیاہی مائل قدرے گاڑھا ہو جائے گا تب دھوپ یا نرم آگ کے ذریعہ تیزاب خشک کر دیں پارہ علیحدہ ہو جائیگا۔ اس پارہ پر پھر اور تیزاب ڈال کر اسی طرح کریں۔ الغرض اسی طرح ۷ بار کریں۔ پھر پانی میں نمک ملا کر اس سے پارہ کو دھو ڈالیں کہ تیزاب نکل جائے۔ بعدہٗ سادہ پانی سے دھو کر نمک کی شوریت دور کریں۔ یہ پارہ صاف اور جملہ عیوب سے پاک ہے۔ پارہ کو صاف کرنے کے جتنے عمل لکھے گئے ہیں یہ سب سے آسان اور عمدہ ہے۔ یہ خیال رہے کہ صرف عمل کے وقت دو قوی تیزاب ملائیں۔ پہلے ملا کر رکھنے سے خراب ہو جاتے ہیں۔

پارہ کے عیوب دور کرنے کا طریق جس طریق سے پارہ کو گندھک پلا کر اس کے عیب دور کئے جاتے ہیں اس طریق کو کھشٹ گُن گندھک جارن کہتے ہیں۔ یعنی ۶ گنا گندھک جلانی۔ حکما اس عمل کو تحنیق کہتے ہیں۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ پارہ لیکر اسکو پہلے کسی مندرجہ طریقہ سے صاف کر لیں۔ پھر برابر کی گندھک ملا کر شیرہ گھیکوار سے ۲۴ پہر خوب سحق کریں پھر سکھا کر باریک سفوف کرکے دو برتنوں میں رکھ کر جوہر اڑائیں۔ جوہر اڑانے میں یا تو چراغ کی آگ ۱۲ پہر مسلسل دیں یا تدریجی آگ ۴ پہر دیں۔ تدریجی آگ سے یہ مطلب ہے کہ پہلے پہر نرم دوسرے پہر اس سے تیز۔ تیسرے پہر اس سے تیز اور چوتھے پہر بہت تیز دیں۔ یہ ایک آنچ ہوئی۔ اسی طرح ۶ بار کریں۔ دوسری ترکیب یہ ہے کہ پارہ اور گندھک برابر ملا کر گھیکوار سے کھرل کرکے سکھا کر سفوف کریں۔ پھر لمبی گردن والی شیشی میں بھر کر بالو جنتر کی آگ ۴ پہر دیں۔ پارہ اڑ کر شیشی کی گردن میں جا لگے گا۔ اسی طرح ۶ بار کریں۔ اس عمل سے پارہ کے ساتوں زہر دور ہو جائینگے۔

پارہ کو بھوکا کرنا جسے مشتہی اور بھوک کرن کہتے ہیں جب پارہ حسب طریق مندرجہ بالا صاف ہو چکے تب اسکو بھوکا کرنا چاہئے۔ مندرجہ ذیل بوٹیوں میں سے جو بوٹی مل سکے اس کے شیرہ میں تین روز تک پٹ آفتاب دیں گرسنہ ہو جائیگا۔ پٹ دینے کا یہ طریقہ ہے کہ صبح سے دو پہر تک اسکے شیرہ میں کھرل کریں۔ پھر دوپہر سے شام تک دھوپ میں رکھ کر خشک کریں۔ بوٹیاں یہ ہیں۔

صندل سرخ، قسط تلخ، شیرہ گل گڑھل، بڑہل، ککوڑہ، موصلی سیاہ و سفید، شیرہ گھیکوار اور زہبو طاؤس۔ ان میں سے شیرہ گھیکوار اور زہبو طاؤس سب سے افضل ہیں۔ ہر ایک خشک بوٹی کا شیرہ

نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ برادہ بوٹی کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب آٹھواں حصہ پانی رہ جائے تب نکال کر استعمال میں لائیں۔

پارہ کو بھوکا کرنے کا طریقہ چھ گنا گندھک پلانے کا طریقہ ایک موٹی اینٹ کے عین وسط میں ادکھلی نما گڑھا کھود دیں اور اسکے اوپر چاروں طرف مٹی کی دیوار ۴ انچ اونچی بنائیں۔ اینٹ کے گڑھے میں مصفا پارہ ڈال کر دیواروں کے اوپر ایک کپڑا باندھ دیں پھر اس کپڑے پر مصفا گندھک سفوف کر کے بچھا دیں۔ اوپر سے آگ کا بھرا ہوا توا رکھ دیں تاکہ گندھک حرارت سے



پگھل کر کپڑے میں سے چھن کر پارہ کے اوپر گرے۔ اینٹ کے نیچے بھی آگ رکھیں تاکہ گندھک رفتہ رفتہ سوختہ ہو۔ اسی طرح ۶ بار کریں تاکہ چھ حصہ زیادہ گندھک سوختہ ہو جائے دیواروں میں ایک طرف سوراخ اور دوسری طرف کھڑکی کی مانند دریچہ اس لئے رکھا ہوا ہے کہ گندھک کا کپڑے کے اندر سے چھن کر گرنا نظر آتا ہے۔

نکتہ: اگر سونا یا چاندی کو لرزاں محلول کر کے گندھک خوردہ پارہ میں دیں تو بھوکا ہو جاتا ہے۔

نوع دیگر دو اینٹیں یکساں موٹی لیکر ان کی سطح گھس کر برابر ہموار کر لیں۔ پھر ایک اینٹ میں گڑھا کھود دیں۔ اس گڑھے میں پارہ ڈال کر پارہ کے نیچے اوپر گندھک کا سفوف رکھیں تب دوسری اینٹ اوپر دے کر دونوں کے لب مٹی یا چونہ سے بند کر کے اوپر والی اینٹ پر گیلا کپڑا رکھیں اور نچلی اینٹ کے نیچے پاؤ بھر جنگلی کنڈوں کی کرسی کی آگ دیں۔ اسی طرح ۶ بار یہ عمل کریں جب ۶ گنا گندھک کسی طریقہ سے پلائی جا چکے تب پارہ کو شیرہ گھیکوار میں کھرل کر کے تصعید کر لیں۔

منتہی پارہ کی پہچان بھوکے پارہ کی یہ پہچان ہے کہ اگر اس کو سونے یا چاندی کے ورق پلائے جائیں تو ان کا کچھ اثر یا عکس نہ ہو بلکہ پارہ اپنی اصلیت پر رہے نہ اس کا وزن زیادہ ہو اگر ابرک بھی پلائیں تب بھی یہی حال ہو۔

پارہ کو بچھیا گھات کرنے کا طریقہ یعنی پارہ کی صفائی اور قیام پارہ کو کھرل میں ڈالیں اور برابر کا سیاہ ابرک دھناب ملا کر

سرکہ نند یا کانجی یا تیزاب شورہ محلول یا عرق دیسی کیوڑہ یا عرق گگروندہ یا عرق مولی وغیرہ کسی ایک عرق سے دو پہر تک سحق کریں۔ پھر سکھا کر ابرک کو پھونک مار کر اڑا دیں۔ یہ ایک عمل ہوا۔ اسی طرح ۷ بار کریں۔ ہر بار نیا ابرک دہناب ڈالیں۔ سات مرتبہ کے عمل سے پارہ غلیظ ہو جائیگا۔ جزو قائم النار ہوگا۔ بعض پارہ کے ہمراہ گندھک مصفیٰ بھی شامل کر لیتے ہیں۔

پارہ سے مخالف کجلیاں دور کرنے کا عمل عمل شمسی کے واسطے ذیل کی بوٹیوں میں سے جو مل سکیں ان کے شیرہ میں دو دو پہر تک کھرل کریں مگر کم از کم چار بوٹیاں ضرور ہونی چاہئیں۔ بوٹیاں یہ ہیں۔ چولائی، کوانچ، قسط تلخ، دھتورہ سیاہ۔ پتال گرڑ، مرہٹی، بکن، مکو سیاہ، آب نمک، آب چونہ، آب سجی۔

نوٹ: ایک حصہ نمک میں دو حصہ پانی ملا کر پانی بنائیں۔ چونہ ان بجھ میں سہ چند پانی ملا کر مقطر کر لیں۔ سجی سفید میں چہار چند پانی ملا کر مقطر کر لیں۔ نمک جو کیمیائی اعمال میں کام آتے ہیں یہ ہیں۔ سیندھا، سانبھر، کھاری، سونچر، پانگا یعنی تلخ۔

عمل قمری کے واسطے ذیل کی بوٹیوں میں کھرل کریں۔ بھنگرہ سفید، آب بیخ نیم کانجی، سرکہ ترش، ماء النخالہ، لبن العذرا، برگ تنبول، اینٹ۔

نوٹ: آب بیخ نیم اس طرح تیار کریں کہ نیم کی جڑ کا مسالا کوٹ کر باریک کریں اور چکنے برتن میں بند کر کے نمناک زمین کے اندر ۴۰ دن تک دفن کریں پانی ہو جائیگا۔

گگلہ بنانے کے واسطے پارہ سے کجلی دور کرنے کا طریق یہ ہے کہ کھرل میں برادہ اینٹ نیم پختہ ڈال کر کانجی یا سرکہ مقطر یا عرق پان ڈال کر درخت نیم کے ڈنڈے یا سہانجنہ کی جڑ سے کھرل کریں۔

کھانے کے واسطے: اینٹ یا رائی یا زہرہ طاؤس یا زہرہ بز یا زہرہ میش یا شیر مدار سے کھرل کریں۔

پارہ کو اعتدال پر لانے کے کلیات ہندی حکیموں نے پارہ کو اعتدال پر لانے کے ۱۹ طریقے لکھے ہیں جن کو وہ سنسکار کہتے ہیں۔ ہر طریق پر عمل کرنے سے پارہ میں صدہا خواص پیدا ہو جاتے ہیں۔ ہر ایک عمل کے طریقوں میں بھی اختلاف ہے اور ہر عمل کے متعلق جن بوٹیوں میں کھرل کرنا پکانا اور اڑانا ہوتا ہے ان میں بھی اچاریوں نے اختلاف کیا ہے۔ ۱۹ سنسکار یہ ہیں۔

سویدن، مردن، مورچھن، ادھاپن، پاتن، رودھن یا بیدھن، نیامن، سندیپن، گگن بھکشن، سنچارن، گربھ گنتی، گربھ ورتی، وابی ورتی، سوتک جارن، رس رسائن کرم، سنکرامن، سبدیدھ یا شریر یوگ - بھکشا کے -

ان عملوں کا مفصل بیان حسب ذیل ہے -

۱-سویدن: یعنی پارہ کو مصفا کرنا - کانجی میں رائی اور سیندھا نمک ملا کر اس میں پارہ ڈالیں اور آگ پکائیں - جس قدر پارہ ہو اس کا سولھواں حصہ کانجی ہو - اس طرح ڈولا جنتر کرکے ۳ بار پکائیں -

۲-مردن: پارہ کو اینٹ میں کھرل کریں - پھر رائی میں کھرل کریں پھر ہلدی میں - الغرض جن دوائیں میں پہلے پارہ کو مصفیٰ کرنا لکھا گیا ہے ان میں صاف کریں -

۳-مورچھن: پارہ کو چترک اور گھیکوار کے عرق میں ۴-۴ پہر کھرل کرکے پھر تیسرے روز ترپھلہ کے عرق میں ۴ پہر کھرل کرکے کانجی گرم یا گرم پانی سے دھو کر صاف کریں - پھر گھیکوار اور چترک کے عرق میں ایک پہر کھرل کرکے دھو ڈالیں -

۴-ادھاپن: نوشادر، رائی، لہسن، برابر کانجی میں ملا کر اس میں پارہ ملا کر کھرل کرکے ٹکیہ بنا کر ڈمرو جنتر میں رکھ کر اڑا لیں -

۵-پاتن: پارہ کو ذیل کی بوٹیوں کے عرق کا چوبہ دیں - مینڈھا سنگی، دھتورہ، کھریٹی، برش کرانتہ، سفید جنگلی گوبھی، جنگلی نیل، سیاہ رائی ہر ایک پارہ کا سولھواں حصہ ہو - پارہ پر چوبہ دیتے جائیں اور کھرل کرتے جائیں - ایک پہر کھرل کرنا چاہئے پھر شیر مدار کانجی وغیرہ ڈال کر ایک ایک پہر کھرل کریں - بعدہٗ پارے کا تیسواں حصہ نمک سیندھا ملا کر ایک پہر کھرل کریں اور ایک گولہ بنا کر ڈمرو جنتر میں پارہ کے جوہر اڑائیں - بعدہٗ سرد کرکے اوپر کے برتن میں سے پارہ چھڑا لیں - اس کو پھر رائی، ترپھلا، چترک، سونٹھ، سیاہ مرچ، پیپل، سیندھا نمک ہر ایک پارہ کا سولھواں حصہ ملا کر لیموں کے عرق سے کھرل کرکے ایک برتن کے پیندے میں لیپ کر دیں - پیندے میں چھلنی کی مانند سوراخ ہوں - نیچے دوسرا برتن پانی سے بھرا ہوا رکھیں - اوپر والے برتن کا منہ بند کر دیں اور اوپر آگ دہکا دیں اور یطریق آردیا نر جنتر کے عمل کریں پارہ اوپر سے نچلے برتن میں گر جائیگا - اس کو سرد ہونے پر نکال لیں -

۶۔ رودہن: اس عمل کو رودہنی یا بیدھن بھی کہتے ہیں۔ سیندھا نمک پانی میں حل کر لیں اور ایک آتشی شیشی میں نمک کا پانی اور پھر اس میں کچھ پارہ ڈال دیں اور برتن کا منہ بند کر کے اوپر سے گل حکمت کر دیں اور گڑھے میں دبا کر اسکے اوپر ۳ روز تک چار چار اپلوں کی آگ دیں۔ چوتھے روز نکال لیں۔

طریقہ دیگر: گائے، بکری، بھیڑ ان کی نر اور مادہ کا پیشاب، سیندھا نمک کا پانی سب ہموزن اور تھوڑا تھوڑا نوشادر اور لیموں کا عرق ڈالیں اور ان میں پارہ ملا کر آتشی شیشی میں بھر کے اوپر گل حکمت کر دیں اور گڑھے میں دبا کر اوپر آٹھ انگل اونچی مٹی ڈال دیں۔ لیکن مٹی زمین سے اونچی نہ ہو۔ زمین کی سطح کے برابر رہے۔ پھر ۲۱ روز تک ہر روز ہم اپلے اس کے اوپر سلگا دیا کریں بعدہٗ نکال کر پارہ اندر سے نکال لیں۔

۷۔ نیامن: دھتورہ، بھنگرہ، عرق کنول، بانجھ ککوڑا سب کا عرق چھوٹے منہ کے مٹکے میں بھر کر پارہ کپڑے میں باندھ کر اس میں ڈال دیں اور چولھے پر چڑھا کر چار پہر بہت دھیمی آنچ دیں پھر اس کو نکال لیں۔

۸۔ سنذ ہین یا دیپن یعنی پارہ کو بھوکا کرنا۔ اسکا مفصل ذکر علیحدہ درج ہے۔ وہاں دیکھیں۔

۹۔ گگن بھکشن: اسے گگن گراس بھی کہتے ہیں یعنی پارہ کو ابرک پلانا جو ابرک چارن کہلاتا ہے، اس کا بھی مفصل ذکر علیحدہ کیا گیا ہے۔

۱۰۔ سنچارن: دلو ہے کا کھرل لیکر اس کو ایسا صاف کریں کہ چاندی کی مانند چمکنے لگے تب اس میں بھوکا کیا ہوا اور ابرک کھلا ہوا پارہ ڈال دیں اور اس کو سونے یا چاندی کے ورق پلانے شروع کریں۔ اس طرح کہ ایک ورق ڈال دیں پھر عرق مرکب ڈال کر کھرل کریں اور کھرل کو گرم بھوبل پر رکھ کر آنچ دے دیں تاکہ ورق اس میں ہضم ہو جائیں۔ اسی طرح ورق کھلاتے جائیں اور کھرل کرتے جائیں۔ جب پارہ کافی ورق ہضم کر لے تو بس کریں۔ عرق مرکب یہ ہے۔ پھٹکڑی، کسیس، دال بیدہ، بجورہ لیموں کا عرق پاؤ بھر ہو اور باقی ہر ایک شے ۳۔۳ تولہ ہو۔ کافی ورق ہضم کرنے کی یہ پہچان ہے کہ جو ورق ڈالیں وہ جب تک پارہ کے اندر جذب ہو کر پارہ اپنی اصلی حالت پر رہے اس وقت تک سمجھیں کہ یہ بھوکا ہے جب ورق نہ کھا سکے اور ورق اس کے

لذر معلوم ہونے لگے تب سمجھیں کہ اب کافی مقدار کھا چکا ہے۔

پارہ کو سونے کا ورق پلا کر کپڑے میں سے چھانیں
۱۱ گربھ گتی - ۱۲ گربھ ورتی - ۱۳ واہی ورتی اگر سب چھن جائے اور کچھ باقی نہ رہے تو سمجھیں کہ ورق ہضم ہو گئے اور اگر پارہ نہ چھنا یا کچھ چھن گیا اور کچھ رہ گیا تو اس کو ناقص سمجھیں یہ تینوں عمل کریں - طریقہ یہ ہے کہ نیتی کا عرق، اہل برگ کا عرق، گائے کا پیشاب، سونا مکھی، ابرک، دھناب سب کو ملا کر پارہ پر چوبہ دیں اور کھرل کریں اور نرم نرم آگ بھی دیں - جب پارہ اس قدر حل ہو جائے کہ کپڑے میں سے نکل آئے تب بس کریں - اگر کچھ کسر باقی ہو تو بھی کا عرق ڈال کر چند روز پڑا رہنے دیں اور ۵ روز بعد آزمائیں - اگر اب بھی نہ نکلے تو سینگ کا برادہ، نمک سنگ، سجی کھار، جوا کھار، سہاگہ اور کنگن کھار سب کو آک کے دودھ اور عرق اہل سے کھرل کر کے گولہ بنائیں - پھر کرنجوہ، کھوپرہ کڑوا، ارنڈ، سرسوں، رائی، تخم ریحاں، بیری کی گٹھلی، السی، بنولہ، تل، اندھی جھاڑی کے بیج، دھتورہ، بھلاتوہ، سب کا تیل نکال کر پارہ گولا اس میں ملا کر کھرل کریں اور ٹیسو کے پھول، انار کے پھول، کسم، مجیٹھ، ہلدی، لاکھ، بیجا بول، سرخ صندل، گلاب کے پھول، سونا مکھی - یہ سب ملا کر تیل مذکورہ بالا ملا کر کھرل کریں اور آگ دیں کہ پارہ الگ ہو جائے۔

۱۴ - ستونک جارن: مذکورہ بالا پارہ کو کٹھوری میں رکھ کر گندھک پلائیں - یعنی گندھک کی چٹکیاں دیتے جائیں پارہ سے ۱ گنا زیادہ گندھک پلائیں۔ آگ پر رکھ کر گندھک پلائیں۔

۱۵ - رس: پارہ کو گندھک یا سنکھیا یا سونا چاندی کے ورقوں کے ساتھ کھرل کر کے آگ پر پکانا۔

۱۶ بیارن کرم پارہ کا عقد کرنا کہ وہ اکٹھا ہو کر گولہ بن جائے - اس کا بیان مفصل علیحدہ بھی درج ہے۔

۱۷ - استگرامن: عقد شدہ کو حل کرنا کہ تحلیل ہو کر لطیف ہو جائے۔

۱۸ - ببدھ بدھ: اس کو شریر یوگ بھی کہتے ہیں - کیونکہ اس پارہ کا حتہ بند کر دیا جاتا ہے اور کافی کھلانے کے لائق ہو جاتا ہے - کھانے سے کوئی تکلیف نہیں ہوتی - اسکی ترکیب یہ ہے کہ پارہ اور ہڑتال دونوں کو دھتورہ کے تیل سے ملا کر کھرل کریں - جب ان کا گولہ بن جائے - تب

بوتہ ممامیں رکھ کر آگ دیں۔ پھر عرق بنڈال میں کھرل کریں۔ پھر شہد اور گھی میں کھرل کریں تب وہ بارہ بوتہ ممامیں آگ دیں۔ پارہ کے چھوٹے کے مانند بھنے چھوٹے دانے بن جائینگے۔ ایسے جوہر ہونگے کہ آفتاب کی کرن کے موافق چمکیں گے نظر نہ ٹھہرے گی۔

۱۹۔ بھکشن اکھے یعنی پارہ درست شدہ کو ایسا کشتہ کرنا۔ اسکے کھانے سے ازحد بھوک پیدا ہو اس کی خاص ترکیب یہ ہے کہ گندھک دبرابر پارہ ہوتا جس پر آٹھواں عمل ہو چکا ہو دونوں کو کھرل کریں اور آٹھواں حصہ نوشادر ملا کر نرسے کے پھولوں سے تین روز برابر کھرل کریں۔ پھر ایک روز عرق گھیکوار سے کھرل کر کے آتشی شیشہ میں بھر کر منہ کپڑ و ٹی کر کے تین روز برابر نیچے آگ جلائیں۔ پارہ سرخ رنگ خاک ہو کر نکلے گا۔

پارہ پکانے کے اصول

ایسا پارہ جو سب جگہ کام آسکے۔ اس طرح پکایا جاتا ہے کہ رائی السن برابر کوٹ کر ایک جان کر کے گھریا بنایا جائے اور جس قدر پارہ مطلوب ہو اس گھریا کے اندر رکھ کر منہ بند کر کے ایک باریک کپڑے میں پوٹلی باندھ دیں۔ بعدہٗ ایک برتن میں کانجی نصف تک بھر کر یہ پوٹلی اس میں معلق لٹکا دیں تاکہ کانجی میں ڈوبی رہے لیکن برتن کے پیندے سے اونچی رہے۔ تب ۳ روز تک اس کو پکائیں۔ ہر روز ہم پہر گھیکوار کے عرق سے کھرل کریں اور ہم پہر پوست چیتہ عرق میں پھر املتاس، کسبندی اور ترپھلا کے عرق میں بدستور چار چار پہر کھرل کریں۔ پھر کانجی اور پانی ملا کر پارہ کو اچھی طرح دھو ڈالیں اور دواؤں سے جدا کر لیں۔ تب کھرل میں ڈال کر پارہ سے نصف وزن نمک سیندھا ملا کر عرق لیموں سے ایک دن برابر کھرل کریں۔ دوسرے دن رائی السن نوشادر برابر ملا کر پھر کھرل کریں اور کانجی کا پانی تھوڑا تھوڑا ملا کر ٹکیاں بنا لیں۔ اور دو ہانڈیوں میں بند کر کے بطریق ڈمرو جنتر جوہر اڑا لیں۔ نہایت عمدہ صاف اور ہر ایک عیب سے پاک پارہ نکل آئے گا جس جگہ چاہیں استعمال کریں۔

پارہ مشتہی کرنے کے اصول: چار طریق سے پارہ بھوکا کیا جاتا ہے اول بذریعہ بوٹیوں کے

دوم بذریعہ حیوانات کے زہروں اور دیگر اجزا کے۔ سوم بذریعہ زہر معدنی، حیوانی و نباتاتی کے۔ چہارم بذریعہ گندھک۔ اب ہر ایک کا بیان علیحدہ علیحدہ لکھا جاتا ہے۔

اول بذریعہ بوٹیوں کے: ذیل کی بوٹیوں میں سے جس قدر مل سکیں۔ ان میں سے ہر ایک میں چار پہر کھرل کریں۔ پھر چار پہر دھوپ دیں۔ اسی طرح ہر ایک بوٹی میں کرتے جائیں۔ آک کے پتے یا پھول، امربیل، بانجھ ککوڑا، برم ڈنڈی، بکن، بندال، بیج سہا گنہ، بتوا، پیپل، پیلا پھول، چنبیلی، چیتہ ہر قسم، دھتورہ ہر قسم، رائی، سر پھوکہ، سونٹھ، سنکھا ہولی، کسم، سورج مکھی، شہدی، کوا ٹھوٹھی، کیلہ، گرچ، گھیکوار، لجا لو، مرچ سیاہ، مور سکھا، نر گنڈی، ان میں سے جو بوٹیاں خشک ہیں مثلاً سیاہ مرچ، سونٹھ وغیرہ ان میں اہل برگ شامل کر لیں تاکہ عرق نکل آوے۔ اہل برگ سے مراد مختلف قسم کی کھٹائی ہے مثلاً آم خام ترش، املی، اہل بیدہ چوک، سرکہ، شبنم نخود، کرونده، لیموں بجیدہ، لیموں کاغذی، نارنگی ترش۔

دوم بذریعہ اجزائے حیوانی کے: زہرہ طاؤس، زہرہ مرغ، زہرہ ماہی روہو، زہرہ بز، زہرہ گاؤمیش، ان میں سے ہر ایک میں تین دن کھرل کریں۔ پھر ۳ روز گائے کے پیشاب میں ڈول جنتر کریں۔ اگر صرف زہرہ طاؤس میں کھرل کرتے رہیں تو کچھ عرصہ میں پورا پورا امشتی ہو جاتا ہے۔ کیونکہ مور کے پتے میں پارہ کو اعتدال پر لانے کا پورا اثر ہے۔ اگر صرف گائے کے پتے میں ۲۱ دن تک ڈول جنتر غرقی کریں تو بھی بجھو کا ہو جاتا ہے۔

سوم بذریعہ زہر: بچھناک، سم الفار، زہر ہلاہل۔ ان تینوں زہروں کے عصارہ یا جوشاندہ میں ایک ایک ہفتہ پارہ کو سحق کریں۔ پھر ذیل کے زہروں میں سے ہر ایک میں تین تین دن کھرل کریں مگر کھرل کے نیچے آگ رکھیں تاکہ کھرل گرم رہے اور زہر ساتھ کا ساتھ پارہ کے اندر جذب ہوتا جائے۔ لیکن یہ خیال رہے کہ ہر ایک اوپ بکھ یعنی چھوٹے زہر میں کھرل کر چکنے کے بعد گرم پانی سے دھو کر پارہ الگ کر لیا کریں۔ خواہ اڑا کر یعنی تصعید کر کے الگ کر لیا کریں۔ اوپ بکھ یعنی چھوٹے زہر یہ ہیں:-

افیون، دھتورہ، تھوہر، اکلہاری، کنیر، گھونگچی، مدار۔

چہارم بذریعہ گندھک: پارہ کے ہم وزن گندھک جب چھ دفعہ بذریعہ آگ کھلائی جاتی ہے

تو اس کو کھٹ کن گندھک جارن کہتے ہیں۔ گندھک اور پارہ دونوں صفا ہوتے جاتے ہیں۔ گندھک پلانے کے کئی طریق ہیں۔ بذریعہ گوری جنتر یا اینٹ جنتر یا بذریعہ ہانڈی جنتر یا بذریعہ دھوم جنتر بذریعہ کچھپ جنتر۔ ان کل جنتروں کا مفصل بیان اصطلاحات میں لکھا جا چکا ہے ہر ایک جنتر میں اصول یہ ہے کہ گندھک پگھل کر اوپر سے پارہ پر پڑے اور نرم آگ کی آنچ سے رفتہ رفتہ سوختہ ہو کر اس میں جذب ہو۔ اگر یہ عمل سو دفعہ کیا جائے تو پارہ کا رنگ سرخ ہو جاتا ہے اور وہ خود اکسیر اعظم ہو جاتا ہے اور اگر ہزار بار یہ عمل کیا جائے تو پارہ اس قدر قوی العمل ہو جاتا ہے کہ ایک حصہ ہزار بلکہ لاکھ حصہ جسد کو طلاء احمر بناتا ہے مگر گندھک پلانے میں چند امور کا لحاظ رکھیں۔

اول: گندھک کی بھاپ باہر نکلنے نہ پائے۔ ورنہ گندھک کی روح بھاپ کے ساتھ باہر نکل جائیگی اور پارہ پر اثر کم ہوگا۔

دوم: جس برتن میں گندھک جارن کی جائے وہ نہ بڑا ہو نہ چھوٹا۔ کیونکہ اگر برتن بڑا ہوگا تو پارہ پھیل جائیگا اور گندھک کا پوری طرح اثر نہ ہوگا۔ اور اگر چھوٹا ہوگا تو پارہ کے بعض اجزا پر اثر نہیں پہنچے گا۔ بڑا برتن نہ ہونے کی وجہ سے پارہ جلد تصعید ہونے لگتا ہے یہ بھی ایک نقص ہے۔

سوم: آگ نرم رکھیں تاکہ گندھک کا اثر پورا ہو۔ اگر تیز ہوگی تو گندھک جلد سڑنے لگے گی اور پارہ تصعید ہونے لگے گا۔

چہارم: جب گندھک کے ملنے سے پارہ شنگرف بن جائے تب اس بات کا انتظار نہ کریں کہ یہ گندھک سڑ جائے تب گندھک ڈالیں بلکہ اس شنگرف کو گندھک پلاتے جائیں۔

پنجم: گندھک جارن اور گندھک جالن میں فرق اچھی طرح سمجھئے۔ جارن کے معنی پلانے کے ہیں اور جارن کے معنی جلا دینے کے ہیں۔ مثلاً شنگرف پر گندھک کے سفوف کی چٹکی دیں۔ اگر گندھک اس میں جذب ہو گئی اور وزن قدرے بڑھ گیا تو یہ گندھک جارن ہو گیا اور اگر جذب شدہ گندھک کو آگ کی حرارت سے جلا کر اڑا دیا تو یہ جارن ہو گیا۔

سیماب کو چھپا گھات کرنے کا طریقہ: پارہ میں ابرک جارن کو چھپا گھات کا عمل کہتے ہیں۔ گندھک پلانے سے ہر چند پارہ کی رطوبت کم ہو کر وہ بہت حد تک اعتدال پر آجاتا ہے اور

صدہا خواص اس میں بڑھ جاتے ہیں لیکن وہ پورا پورا قائم النار نہیں ہوتا تاوقتیکہ اس میں ابرک کا جوہر جذب نہ کیا جائے۔ کیونکہ حکمائے ہند کا قول ہے کہ گندھک جارن سے پارہ نیم قائم ہو جاتا ہے اور اگر گندھک قائم ہو تو بالکل قائم ہو جاتا ہے لیکن صرف مصفیٰ گندھک سے پارہ میں سو گنا خواص بڑھ جاتے ہیں اور اگر ہیرا یا یاقوت یا لعل یا موتی اس میں جارن کئے جائیں تو لاکھ گنا خواص اس میں پیدا ہو جاتے ہیں۔ سونا جارن سے پارہ زیادہ تر اکسیر الاجسام بنتا ہے اور ابرک جارن سے اکسیر الاجساد بنتا ہے۔ پارہ پر ابرک کا عمل تین طریق سے کیا جاتا ہے۔ ایک ابرک جارن۔ دوسرا گربھ ورتی تیسرا جارن ابرک۔ جارن سے مراد تو یہ ہے کہ پارہ کو ابرک بنانا تاکہ بازاری پارہ ابرک کا پارہ اپنے اندر پارہ میں ملا دے اور جارن سے مراد یہ ہے کہ ابرک کے پارہ کو بازاری پارہ سے ملا کر ایک ذات کر کے دونوں کو کشتہ کر کے اکسیر بنانا۔

ابرک جارن کی دو صورتیں ہیں۔ ایک یہ کہ بھوکے پارہ (سیماب مشتہی) میں ابرک ملانا۔ دوسرا یہ کہ سیماب غیر مشتہی میں ابرک مخلوط کرنا۔ ان میں سے ہر ایک کے پھر دو طریق ہیں۔

اوّل: پارہ کو ست ابرک یعنی بجری کھلانا۔ دوم: ابرک صرف دھناب کیا ہوا کھلانا سیماب غیر مشتہی کو دھناب ابرک اکثر بوٹیوں کے عرق سے کھرل کر کے پلاتے ہیں۔

اب ابرک جارن کا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کے ہم وزن ابرک سیاہ دھناب کیا ہوا ملا کر کانجی یا سرکہ یا عرق لیموں یا کسی مناسب بوٹی کے عرق سے دو پہر تک خوب کھرل کریں۔ پھر دھوپ میں رکھ کر خشک کریں۔ بعد ازاں پھونک مار کر ابرک کو نکال دیں۔ پھر نیا ابرک دھناب ملا کر یہی عمل کریں۔ اسی طرح ۷ بار عمل کریں بعض استاد پھونک مار کر اڑانے سے پہلے پارہ اور ابرک مخلوط کو تصعید کرتے ہیں جس سے پارہ اڑ کر اوپر جا لگتا ہے۔ ایسے پارہ میں ابرک کی روحانیت شامل ہوا کرتی ہے۔ رفتہ رفتہ یہ پارہ تہ نشین ہونے لگتا ہے اور آخر تمام تہ نشین ہو کر قائم النار ہو جاتا ہے۔

اس عمل میں چند ذیل کے نکتے قابل توجہ ہیں۔

اوّل: گندھک جارن کرنے کے بعد پارہ جو شنگرف کا ہم شکل بن جاتا ہے تو اس کو بذریعہ تصعید خواہ شنگرف سے الگ کر کے ابرک کے ساتھ کھرل کریں خواہ پہلے کھرل کر کے پھر تصعید کریں۔ دونوں صورتوں میں مقصد ایک ہے۔ یعنی پارہ کو گندھک اور ابرک سے جدا کرنا تاکہ گندھک اور ابرک کی روح پارہ میں شامل ہو۔

دوم: ابرک سیاہ کی بجری پارہ میں شامل کرنا۔ بجری نکالنے کا عمل پارہ کے باب میں درج ہے۔ یہ بجری سیاہی مائل وزنی، چکنی اور بھٹ بھٹ ہوا کرتی ہے اسکو کھرل میں ایک کریں۔ پھر پارہ ملاکر کھرل کریں اور نرم آنچ دیں۔ اسی طرح چند بار کے کھرل اور آنچ سے بجری شامل ہوجاتی ہے۔

سوم: پارہ اور ابرک کو گرم کھرل میں کسی عرق کے ذریعہ کھرل کریں۔ پھر کھرل اور پھر خشک کریں۔

چہارم: ابرک کو شیرہ مدار میں ۲۱ بار ریٹ آفتابی دے لیں پھر پارہ کے ساتھ حل کریں تو اولی تر ہے۔

پنجم: کانجی وغیرہ کسی عرق سے کھرل کریں تاکہ جلد حل ہوجائے۔ اگر یہ منظور ہو کہ پارہ ابرک کو جلد کھاجائے تو اسکے ساتھ گندھک مدبر شامل کریں۔ جس کے مدبر کرنے کی یہ ترکیب ہے کہ مولی، ادرک، چیتہ سرخ ہر ایک ایک من معہ بیخ برگ شاخ وغیرہ لے کر سکھا کر جلا ڈالیں اور راکھ کو پانی میں گھول کر مقطر کرلیں۔ اس مقطر میں سوا سیر گندھک کھرل کرکے آفتابی ریٹ دیں۔ سب پٹ آفتابی میں گندھک مدبر ہوجائیگی۔ یہ گندھک پارہ سے مل کر سونے اور چاندی کو بھی کھاجاتی ہے لیکن تنہا کچھ اثر نہیں کرتی۔ یہ عمل ابرک جارن میں کارآمد ہے لیکن ابرک جارن میں ضروری نہیں۔

ششم: ابرک جارن سے پارہ کا وزن بڑھ جاتا ہے۔

ہفتم: تصیبہ کے لئے ڈور وجنتر اور ابرک جارن میں تہا سما کا استعمال کرنا چاہئے۔

ہشتم: عمل شمسی کے لئے پارہ کو سیاہ ابرک سے اور عمل قمری کے لئے ابرک سفید سے کھرل کرنا چاہئے۔

نہم: جارن کے لئے جو ابرک لینا چاہئے وہ ڈلدار اور وزنی ہو۔

دھم: ابرک کو اگر ساما الجیات کلاں میں ملاکر بکری کے دودھ سے کھرل کریں اور بغیر مربوط میں رکھ کر نال سے دھونکیں تو اس کا جوہر علیحدہ ہوجاتا ہے۔ سام الجیات کلاں یہ ہے شہد، سہاگہ، گڑ، گھی، گوگل، رال، لاکھ، رائی، اون، مچھلی سب اجزا ہم وزن ہوں اور سب کے برابر ابرک ہو۔

بھوکے اور سیر شدہ پارہ کی پہچان بھوکے پارہ کو سونا، چاندی یا ابرک جارن کے بعد اگر رنگ اس کا ماشی یعنی سبز سیاہی مائل نظر آئے تو جان لیں کہ پارہ سیر ہوگیا ہے اور گندھک اپنی پہلی حالت پر ہو تو سمجھ لیں کہ پارہ ابھی بھوکا ہے۔

پارہ قائم النار: پارہ کو گوندنی کے پتوں سے کھرل کرتے جائیں۔ کچھ عرصہ کی محنت سے قائم ہوجائیگا۔

دیگر: گندھک ۲ تولہ، پارہ ۴ تولہ دونوں کو آک کے دودھ سے ۴ گھنٹہ خوب کھرل کریں۔ پھر

پاؤ بھر آک کے پتوں کو ڈال کر نرم آگ پر پکائیں۔ پھر نمک ڈال کر پانی سے دھو ڈالیں۔ بعد ازاں نئی گندھک ۲ تولہ ملا کر تھوہر کے دودھ سے ۳ گھنٹہ کھرل کریں۔ پھر آک کے پتوں کے پانی پاؤ بھر سے پکائیں پھر دھو ڈالیں۔ پھر تیسری بار دودھ ڈال کر کھرل کر کے آک کے پانی سے حسب طریقہ بالا پکائیں اور دھو ڈالیں۔ پس پارہ قائم سمجھیں۔

دیگر: شورہ آدھ پاؤ کڑاہی میں ڈال کر گرم کریں۔ جب وہ گل کر پانی کی طرح ہو جائے تب آک کے پتوں کا پانی تھوڑا تھوڑا اس میں ڈالتے جائیں۔ حتیٰ کہ ۱ سیر پانی اس میں جذب ہو جائے تب سرد کر لیں۔ یہ شورہ قائم ہو جائیگا۔ رنگ اس کا چینی کے مانند سفید ہوگا۔ جب پارہ قائم کرنا کرنا ہو تب تانبے کی پیالی میں پارہ ۲ تولہ ڈال کر اس پر شورہ کا سفوف ۵ تولہ ڈال دیں۔ پیالی اتنی ہو کہ ۵ تولہ شورہ منہ تک بھر جائے۔ تب نرم آگ پر پکائیں ۳-۴ گھنٹہ کے بعد آگ تیز کر دیں اور اس بات کا خیال رکھیں کہ جب شورہ نیچے کو ہو جایا کرے تب اور سفوف ڈال دیا کریں۔ تاکہ پیالی کناروں تک بھری رہے تب ۴ پہر تک خوب تیز آنچ جلائیں۔ بعد ازاں آگ سرد کریں۔ اوپر سے شورہ الگ کر کے نیچے سے پارہ نکال لیں۔ جو ۲۶ درجہ تک قائم النار ہوگا۔ اگر پارہ شورہ کے اندر پھنس گیا ہو تو اسکو پانی میں ڈال دیں۔ شورہ پانی کے اندر گھل جائے گا اور پارہ نیچے رہ جائیگا۔ اسکو الگ کر کے پانی کو آگ پر پکائیں شورہ پھر جم جائے گا۔

پارہ کو حل کرنا

بچوں کے پیشاب کو جو وزن میں ایک من ہو سکھا کر نمک بنا لیں۔ اگر پارہ کڑاہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور یہ نمک اوپر چھڑکتے جائیں تو پارہ قائم اور غلیظ ہو جائیگا۔ پھر اس پارہ کو انڈہ کے خول میں بھر کر زمین میں دبا دیں اور چالیس روز تک اس جگہ کو ہر وقت گرم رکھیں تاکہ حرارت پارہ کو پہنچتی رہے تو وہ پارہ حل ہو جائے گا۔

دیگر: بچوں کے پیشاب میں جو چکنائی اوپر تیرتی نظر آیا کرتی ہے اس کو روئی کے پھوئے سے قریب ایک ماشہ کے جمع کریں اور انڈہ کے خول میں ۴ ماشہ پارہ ڈال کر یہ چکنائی اس پر ڈال دیں۔ پھر بچوں کے پیشاب میں جو تلچھٹ نیچے بیٹھ جاتی ہے اس کو جمع کریں اور اوپر اس کو ڈال دیں بقدر ۲ ماشہ کے تب اس انڈہ کا منہ بند کر کے چولھے میں دبا دیں اور ہر وقت

جگہ کو گرم رکھیں چالیس روز میں پارہ حل ہو جائے گا۔ اگر ہر وقت آگ نہیں رکھ سکتے تو چاہ حل میں گھوڑے کی لید میں دفن کریں۔ ۲۰۰ روز میں حل ہو جائے گا۔

اسے تریاقِ اکبر بھی کہتے ہیں۔ بابوس العلاج مریضوں کے لئے اکسیر ہے۔ چنانچہ

روغن سیماب مسلول و مدقوق و مبروص کو ایک رتی پھر ہر روز پینے سے چند روز میں کلی شفا دیتا ہے۔ چونہ ان بجھ ۸ درم، نوشادر ۲ درم دونوں کو اچھی طرح کھرل کرکے کلیا میں بند کرکے ایک سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ پھر اس میں ۲ درم نوشادر خام ملا کر کھرل کریں اور پھر آگ دیں۔ اسی طرح ۴ مرتبہ کریں کہ ۸ درم اس میں مل جائے۔ پھر دونوں کو ایک شیشی میں بند کرکے ۱۵ روز بھٹی یا چاہ حل میں دفن رکھیں۔ دونوں حل ہو کر تیزاب ہو جائینگے۔ پھر ایک درم سم الفار سفید ملا کر کھرل کریں اور پارہ روز دفن رکھیں تینوں اشیا تیل ہو کر نکلیں گی۔ پس اس تیل میں ایک درم پارہ ملا کر کھرل کریں۔ جب اس میں غائب ہو جائے تو شیشی میں ڈال کر منہ بند کرکے پارہ روز چاہ حل میں دفن رکھیں حل ہو کر تیل ہو جائیگا۔ تانبے اور چاندی دونوں پر طرح ہو سکے گا۔

دیگر، شورہ قلمی، کسیس ہر ایک آدھ سیر، پھٹکری، نوشادر، چونہ ان بجھ ہر ایک آدھ پاؤ، سنکھیا سفید ۳ تولہ سب کو ملا کر بذریعہ قرع انبیق تیزاب نکال لیں۔ پھر ۳ تولہ پارہ اور ۶ تولہ یہ تیزاب سنگ سماق کے کھرل میں ڈال کر ایک پہر کھرل کریں۔ پھر آتشی شیشی میں ڈال کر منہ بند کرکے ۲۱ روز چاہ حل میں دفن کریں۔ پھر نکال کر ۶ تولہ شہر ایسہ انڈے ہی اور ۳ تولہ تیزاب ملا کر ایک پہر کھرل کرکے دفن کر دیں اور ۱۰ روز کے بعد نکال کر پھر تیسری بار اسی طرح عمل کرکے دفن کریں۔ پس کل پارہ حل ہو کر تیل کی طرح ہو جائے گا۔ شیشی میں محفوظ رکھیں۔ ایک خس بھر استعمال کریں تمام بلغمیہ و ریحیہ امراض مثل جذام، آتشک گنٹھیا، بواسیر، بھگندر، خنازیر، رسولی، غدود وغیرہ سب کو قطعی آرام ہو اور اگر تانبے پر طرح کریں تو سفید ہو۔

دیگر، نوشادر پاؤ بھر، کسیس زرد ۲ تولہ انڈے کی زردی سے کھرل کرکے نوشادر پر لیپ کریں اور چل منہ رہ لگا کر چاولوں کی پوٹلی میں ڈال دیں جب وہ پک جائے تب بس کریں۔ نوشادر اندر تیل ہو جائیگا۔ اسکے ساتھ پارہ کھرل کریں اور چاہ حل میں رکھیں حل ہو جائے گا۔

پارہ کی نشست

پارہ کی گولی کو جب کسی دوا میں آگ پر پکا لیتے ہیں تو وہ سہاگہ کے ذریعہ چرخ کھا کر چاندی بن جاتی ہے۔ اسی کو نشست کہتے ہیں۔ گولی بنانے کی ترکیبیں علیحدہ درج ہیں وہاں دیکھیں نشست کی چند تراکیب لکھی جاتی ہیں۔

(۱) ہڑتال ورقی کا سفید باوزن کشتہ کرلیں۔ اس میں پارہ کی گولی دبا کر کلیا کا منہ بند کردیں اور ۳۔۴ آنچیں نرم نرم بتدریج دیں۔ پھر دو آنچ زیادہ دیں۔ تب سرد کرکے گولی باہر نکال لیں اور سہاگہ دیکر چرخ دیں۔ نرم آنچ سے مطلب تیز بھوبل ہے۔ بتدریج سے مطلب یہ ہے کہ دو آنچ تیز بھوبل کی دیں۔ پھر ایک آنچ آدھ پاؤ کی پھر ایک آنچ پاؤ بھر کی دیں۔ یہ چار نرم آنچیں ہوئیں۔ پھر ایک آنچ آدھ سیر کی بعدہٗ ایک آنچ ۲ سیر کی دیں۔ پس گولی پک جائیگی۔ پھر اسکو چرخ دے لیں۔

(۲) جست کا سفید کشتہ جو زندہ نہ ہوسکے یا سیسہ کا ایسا سفید کشتہ جو زندہ نہ ہوسکے لیں اور اسکے اندر گولی دے کر کلیا میں بند کرکے بدستور بالا آنچ دیں اور پھر چرخ دے لیں۔

(۳) تانبے کا سفید کشتہ قرص سیماب کے نیچے اوپر دے کر بدستور بالا آنچ دیں۔

(۴) تانبے کا برادہ اور پارہ ہم وزن ملا کر ایک شیشہ مطین میں ڈال دیں اور تیزاب گندھک قوی اوپر سے اس قدر ڈالیں کہ اجزا سے اوپر تک آجائے تب نرم آنچ پر رکھ کر پکائیں۔ جب تانبہ اور پارہ دونوں گل کر ایک ذات ہوجائیں اور کشتہ ہوکر پوڈر سا بن جائے تو نکال کر سادہ پانی سے دھو کر تیزاب نکال دیں اور سفوف سفید شدہ کو الگ رکھیں۔ پس قرص سیماب پر قائم شدہ و سرخ شدہ ہڑتال کا لیپ کرکے اس دوا میں دبا دیں اور نرم آنچوں پر پکائیں۔

(۵) خول بیضہ مرغ میں جس کی سفیدی اور زردی نکالی گئی ہو صندل کچلہ ڈال کر اوپر قرص سیماب ۲ تولہ رکھیں۔ اس پر پھر صندل کچلہ ڈال کر دوسرا خول دے کر سختہ بند کردیں۔ اور اس پر آرد گندم کا لیپ بطور گل حکمت کرکے سکھا لیں۔ پھر ایک سیر موٹے چاول لیکر نصف عرق پیازاور نصف عرق ستیاناسی میں پکائیں جب دم پخت ہونے کے قریب ہوں تو یہ انڈہ اندر دبا کر برتن کے

منہ پر چارتہ کپڑا دے کر اوپر بھاری سرپوش دیں اور ہانڈی کا منہ بند کرکے چولھے میں چار پہر نرم آگ پر رکھیں۔ جس وقت چاول ٹھنڈے ہو جائیں۔ ہنڈیا کے اندر سے ترمس نکال لیں۔ پھر امربیل اور ستیاناسی کی ٹکیہ میں جو جیسے ماہیں سکے برابر ہو ترمس مذکورہ ملا کر چوٹی کریں اور سکھا کر ایک مکان کے اندر ہوا سے بچا کر گڑھے میں ۱۰ سیر کی آگ دیں پارہ چاندی بن جائے گا۔ صندل کچا اس طرح بنایا جاتا ہے کہ عرق ستیاناسی میں ۳۔۴ روز تک کچھ کو تر رکھیں تاکہ وہ نرم ہو کر کوٹنے کے لائق ہو جائے تب اس کو کوٹ کر باریک کر لیں۔ یہی صندل کچا ہے۔

(۶) پارہ کی گولی دھتورہ کے پھل میں بھر کر اوپر آٹا ماش کا لیپ کر دیں اور تیز بھوبل میں دبا دیں۔ جب آٹا پک کر سرخ ہو جائے تب گولے کو اوپر سے پتھر پر پٹک دیں۔ پھر اندر سے ترمس نکال کر دوسرے ثمر دھتورہ میں بند کرکے اسی طرح پکائیں یہی عمل کرتے جائیں۔ ۷ عمل کے بعد چرخ دے لیں کچھ تھوڑا سا پارہ اڑ جائے گا۔ باقی چاندی ہو جائے گا۔

(۷) قائم النار نمک کا پتلا لیپ کاغذ کے برابر پارہ کی گولی پر لگا کر سفیدہ کاشغری کے داؤ میں دے کر کلیا کا منہ بند کر دیں اور ۳۔۴ سیر اپلوں کی آگ دیں۔ سرد کرکے نکالیں اور چرخ دے لیں چاندی تو ہو گی مگر پھیکی۔ اس میں سفیدہ کا سیسہ مل جائے گا۔ اس کو تیزاب یا کھاری سے چھان لیں نرم چاندی ہو جائے گی۔

(۸) پارہ کی گولیاں باریک ململ کی پوٹلی میں نرم باندھ کر ایک ہنڈیا میں لٹکا دیں اور سیسہ گلا کر اوپر سے اس طرح ڈالیں کہ پوٹلی کے نیچے اوپر چاروں طرف یکساں آ جائے۔ سرد کرکے اندر سے گولیاں نکال کر چرخ دے لیں شکستان چاندی ہو جائے گی اس کو سوہاگہ دے کر درست کر لیں۔

(۹) دیسی کرنڈ القنبا کو تازہ لیکر اس کا عرق نکال لیں۔ جست کڑاہی میں آگ پر گلائیں اور یہ عرق ڈال کر نیچ مار بھر کرتے جائیں جست کشتہ ہو جائے گا۔ یہ کشتہ جست کا کام دیتا ہے۔

(۱۰) نشست کے اصول۔ گولیاں ۳۔۴ ماشہ کی ہوں۔ اکھوکڑ کے نخود کے تیل میں ایک گھنٹہ نرم آگ پر پکا لیں۔ یا تخم حنظل کے تیل میں اسی طرح پکا لیں۔ بعدہٗ قائم النار یا دیم المونیا سم الفار اس پر کاغذ کے برابر لیپ کر دیں۔ تب شورہ کے تیل میں پکا لیں اور وہاں سے نکال کر

جرخ دے لیں یا قدرسے چاندی گلا کر اس میں گولیاں ڈالتے جائیں۔

(۱۱) سم الفار، دار چکنا، رسکپور، سوہاگہ، نوشادر سب اجزاء الگ الگ قائم النار کر لیں۔ (قائم النار کرنے کی تراکیب ہر ایک کے باب میں درج ہیں) پھر سب کو ملا کر عرق بیدانجیر زرد کو پکا کر قائم النار کر دیا کرے گی۔ گرہ پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ گولیوں کو اس دوا کے درمیان دے کر کلیا میں بند کریں اور بھڑکے کی آگ دیں۔

(۱۲) جس کام میں دہین کے ذریعہ پارہ کی گولی بنائی جاتی ہے۔ اسی کام دہین کے اندر اگر گولی رکھ کر نرم آگ پر پکائی جائے تو روزانہ ۳ گھنٹہ نرم آگ دینے سے ۳ روز میں گولی تیار ہو جاتی ہے اور چاندی جرخ خوردہ میں ڈالنے سے چاندی میں مل کر چاندی ہو جائیگی۔

گندھک

یہ معدنی اوپ دھات آگ پر نیلگوں شعلہ دے کر جلتی ہے۔ جلتے وقت اسکی جو گیس نکلتی ہے وہ نہایت تیز اور تند ہوتی ہے تنفس کی راہ اگر سینہ کے اندر چلی جائے تو فوراً کھانسی شروع ہو جاتی ہے نزلہ پیدا ہو جاتا ہے۔ اس کا بخور ہر ایک رنگت کو کاٹ کر سفید کر دیتا ہے۔ چنانچہ اگر گلاب کے پھول کو بخور دیا جائے تو وہ سفید ہو جاتا ہے۔ یہی حال انار کے پھول کا ہے۔ اس کی سرخی سفیدی سے بدل جاتی ہے۔ اگر اس کو برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیں تو حرارت سے پگھل کر تیل سا ہو جاتی ہے۔ مگر زیادہ تیز آنچ سے جلنے لگ جاتی ہے۔ گندھک کی پیدائش اجزائے خاکی، ہوائی اور آبی سے ہے۔ بسبب شدت حرارت معدن کے پختہ ہو کر مثل روغن ہو جاتی ہے ملک فارس اور عمان سے بکثرت آتی ہے۔

مزاج طبی و خواص مزاج اس کا تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔ ملطف، محلل، جذب اور جلا کرنے والی۔ خارش اور کھجلی پر لگانا اور کھانا از بس مفید ہے۔ مرگی اور آدھا سیسی کو اس کا بخور مفید ہے۔ خون کو صاف کرتی ہے۔ نیم برشت انڈہ سے ملا کر کھانا زکام و نزلہ کو

مفید ہے۔ مرہموں میں بکثرت استعمال ہوتی ہے۔ گندے گوشت اور مواد کو دور کرتی ہے۔ اس کا تیزاب زخم زہردار کو مفید ہے۔ دانت کے کیڑے مارتا ہے۔ یرقان، تاپ تلی کو دور کرتا ہے۔ موذی جانور اسکے دھوئیں سے بھاگ جاتے ہیں۔ تھوڑی تھوڑی ہر روز کھانے سے خون صاف ہو جاتا ہے، سوداوی اور دموی امراض زائل ہو جاتے ہیں لیکن قلیل مقدار میں استعمال کرنی چاہئے۔ کیونکہ زیادہ کھانا زہر کا اثر پیدا کرتا ہے۔ اس کا دھواں ہوا کو صاف کرتا ہے۔ کریم آف ٹارٹر ملانے سے تیز جلاب کا کام دیتا ہے۔ بچوں اور حاملہ عورتوں کو بطور تلیین دیتے ہیں۔

کیمیائی خواص دھاتوں کو سیاہ کرتی اور جلا کر فنا کر دیتی ہے۔ پارہ کے ساتھ کھرل کرنے سے سیاہ کجلی یعنی سیاہ پاؤڈر بن جاتا ہے اگر آگ پر پگھلا کر تھوڑا پانی میں ڈال دیں تو موم کی مانند نرم ہو جاتی ہے۔ اس وقت اس سے تار کھینچ سکتے ہیں۔ آگ پر بہت دیر پکانے سے سرخ ہو جاتی ہے۔ اگر پارہ کے ساتھ آگ پر پکائیں تو شنگرف کی مانند سرخ ہو جاتی ہے کھٹائی میں تصفیہ کرنے اور تشویہ نرم دینے سے قائم ہو جاتی ہے۔ نمک وغیرہ میں کھرل کرلے اور بار بار ترش پانی سے دھونے پر سفید ہو جاتی ہے۔ جو شخص اس کو سفید اور قائم النار کرلے وہ کیمیا پر قادر ہو جاتا ہے۔ جب یہ سفید ہو جاتی ہے تو پھر نہ کسی دھات کو سیاہ کرتی ہے اور نہ انکو کھاتی ہے۔ کیونکہ تیزابی مادہ اور احتراق اس کا زائل ہو جاتا ہے۔ اس کا نیل چاندی کو رنگتا ہے۔ شنگرف کو اکسیر بناتا ہے اور مکھن میں ملا کر کھانے سے خونی امراض کو بالکل دور کرتا ہے۔ نوشادر، کافور، کوزہ مصری اور نیلا تھوتھا کی لاگ سے اس کا نیل نکل آتا ہے۔

نام: گندھک، گوگرد، کبریت، اصل الحار، عقرب، ہر تقون، روشن زرد، عروس، عروس کسندروس، حفر، احفر، حفر رومی، تمر، نیخ اصل، ابدون، کشیشہ، ارسا تقین، نیلوفر، دہن دارغ، گودان، دکن، پالدوتی، گرجا۔

اقسام: چھ قسم کا ہوتا ہے ایک چھاچھیا جو زرد گہرا ہوتا ہے۔ اسے موصلی دار بھی کہتے ہیں کیونکہ اس کی لمبی لمبی موصلیاں بنی ہوتی ہیں۔ دوسرا آملہ سار ہلکا زرد مگر چکنا جیسے آملہ کا بدن آملہ سار عمدہ وہ ہے جو سبزی مائل ہو اور کسوٹی پر چاندی کی مانند کس دے۔ تیسرا سبز جو طوطے کے پر کی طرح ہوتا ہے یہ سب سے اعلیٰ ہے۔ اسے نیلو دبھی کہتے ہیں۔ چوتھا سرخ جو خود اکسیر اور نایاب ہے چنانچہ اسکی نایابی کا مصداق یہ شعر ہے ؎

نہ گوگرد سرخ نہ لعلِ سپید — کہ جوئندہ از تو شود نا امید

لیکن بعض لوگوں کے خطوط سے معلوم ہوا کہ انکا اور جبزائر الدیپ میں بہت ملتی ہے ہرچند کہ وہ رنگت کی سرخ اور آگ پر قائم بھی ہے لیکن تاہم اکسیر نہیں۔ پانچواں سیاہ جس کے استعمال سے آدمی بوڑھا نہیں ہوتا۔ چھٹا سفید جس کو گوگرد فارسی بھی کہتے ہیں اسے دھولیا بھی بولتے ہیں۔

گندھک کس کس شے میں ہے

ہڑتال، شنگرف، مینسل، شیر زقوم، شیر مدار، ہر حیوان کا زہرہ سوائے مچھلی، انڈا کی زردی، بینگن، مولی، پیاز لہسن، تانبا، سونا، جست، ہلدی، درخت کریہ اور سرمہ۔

گندھک کو صاف کرنا

اگر عمل شمسی کے لئے صاف کرنا ہے تو شیرہ گھیکوار اور عرق پیاز سبز سرخ رنگ میں ڈول جنتر کریں اور اگر کھانے کے واسطے درکار ہو تو بھینس کے دودھ میں ڈول جنتر کریں اور اگر ڈول جنتر نہ کرنا ہو تو آگ پر پگھلا کر دودھ یا شیرہ بوٹی میں ڈال دیا کریں۔ ۷ یا ۹ یا ۱۱ مرتبہ یہ عمل کرنے سے صاف ہو جاتی ہے بعض اس عمل کو اس طرح کرتے ہیں کہ برتن کے اندر دودھ بھرا اور اسکے منہ پر باریک کپڑا باندھ دیا۔ کپڑے پر گندھک کا سفوف بچھا کر اوپر توہ انگاروں کا بھرا ہوا رکھ دیا۔ گندھک حرارت سے پگھل کر کپڑے کے اندر سے چھن کر دودھ میں گر جائیگی۔ اسی طرح چند مرتبہ میں صاف ہو جائیگی۔ مگر ہر تین بار کے بعد دودھ تازہ بدل دینا چاہیے۔ یہ خیال کہ توہ کی حرارت سے کپڑا جل نہ جائے۔ خمیر شدہ سخت آٹے کی باڑ برتن کے منہ کے اردگرد کر دیتے ہیں تاکہ توہ کپڑے سے اونچا رہے۔ بعض لوگ صرف پانی میں بجھاتے ہیں۔ بعض عرق امر بیل میں بجھا دیتے ہیں۔ بعض پوٹلی باندھ کر چونہ کے پانی میں جوش دیتے ہیں۔ چونہ کا پانی سرخ خون کی طرح ہو جاتا ہے۔

گندھک کو سفید کرنا

(۱) گندھک اڑھائی سیر وزن حکما لاکر ۵ زہرہ ماہی روہو میں کھرل کریں پھر چاندی کی کڑچھی میں گداز کر کے اکیس بار شیرہ لہسن میں بجھا دیں اور یہ ساتویں مرتبہ نیا شیرہ ڈالیں پھر اکیس بار شیرہ گھیکوار میں بجھاویں۔ پھر ۱۴ پٹ شیر اگیا اور ۲۱ پٹ شیر زقوم میں دیں۔ پٹ سے مطلب کھرل کرنا اور خشک کرنا ہے۔ خواہ ہلکی دھوپ میں خشک کریں خواہ کھرل کے نیچے بھوبل رکھیں۔

(۲) گندھک کو پوٹلی میں بھر کر چونہ کے پانی میں غرق جنتر دو پہر کریں پھر نکال کر کھار کے دودھ میں دودھ کی بھاپ پر ڈولی جنتر کریں۔ ۷ روز کے عمل سے سفید ہو جائے گی۔ ہر روز تازہ دودھ ہو۔

(۳) گندھک میں مساوی نمک ملا کر اوتا سمہ میں رکھ کر گل حکمت کریں۔ خشک کر کے تنور یا اوپلہ کی آگ میں سہ پہر تک رکھیں بعد ازاں نکال کر نمک دور کر کے دھو ڈالیں کہ ... ہو جائے۔ ۳-۴ بار کے عمل سے سفید ہو جائے گا۔

(۴) گندھک کے برابر لاہوری نمک ملا کر شیرہ لیموں سے چار پہر کھرل کریں اور رات کو پوٹلی میں باندھ کر پانی سے دھو ڈالیں۔ چند بار اسی طرح کریں۔

(۵) نمک یا چونہ یا نوشادر کے درمیان تہ بتہ دے کر بند کر کے پکائیں مگر دھواں نہ نکلنے دیں گندھک ایک حصہ اور دیگر اجزا دو حصہ ہوں۔

(۶) ماء الراس جو سجی اور چونہ سے بنایا گیا ہو تند لے کر اس میں گندھک ڈال دیں اور آگ پر جوش دیں۔ حتیٰ کہ پانی کا رنگ سرخ خون کی طرح ہو جائے تب پانی سرخ اوپر سے مقطر کر کے الگ کر لیں اور دوبارہ یہی عمل کریں۔ پس نیچے گندھک سفید ہو جائے گی۔ بعد ازاں اس کا احتراق دور کریں۔ اس طرح سے کہ سرکہ لہسن سہ سالہ میں حل کریں اور آگ پر گرم کر کے پگھاریں اور سرکہ مذکور میں ڈالیں۔ چند بار میں سفید ہو جائے گی۔

(۷) لہسن کو چھیل کر نگدہ بنا کر اس میں گندھک دے کر اوپر آٹا لگا کر آگ میں پکائیں۔ یہاں تک اس عمل کو کریں کہ گندھک سفید اور قائم ہو جائے۔

(۸) سجی کا نمک اور شیشہ لون ہر دو برابر سرکہ انگوری تند میں ڈال کر گندھک کو تصفیہ دیں چند دفعہ میں مصفا ہو جائیگی۔

گندھک کو قائم کرنا گندھک کو کڑچھے میں گلا کر ۱۶۰ مرتبہ شیرہ لہسن میں بجھاؤ دیں۔ گلانے کا عمدہ طریقہ یہ ہے کہ ہر مرتبہ گندھک کی ڈلی کو گھی سے چکنی کر لیں اس عمل سے جلد گل جاتی اور ضائع نہیں ہوتی۔ اگر کڑچھے میں گھی چپڑ دیا کریں تو بھی بہت فائدہ ہے یہ بھی خیال رہے کہ گندھک کو آنچ پر نہ گلائیں بلکہ دور سے حرارت پہنچائیں۔ اگر آنچ پر گلائیں گے تو اس میں آگ لگ جانے اور جل جانے کا اندیشہ ہے یا اس میں دھواں اور بخارات نکل گیا۔

Scanned by CamScanner

تو بھی عمل ضائع ہو جائے گا۔ کیونکہ اسکی روح فنا ہو جائیگی جتنی اشیا انفاس اور ارواح کہی جاتی ہیں مثلاً گندھک ہڑتال سم الفار پارہ وغیرہ ان سب میں بھی احتیاط رکھیں کہ ان میں سے دھواں نہ نکلنے پائے ادنیٰ ہلکی حرارت دیں کہ اسکے جوہر فنا نہ ہو جائیں۔

دیگر، نوشادر، گندھک ایک ایک جزو دونوں کو باہم ملا کر شہد کے ساتھ مخلوط کر کے کڑچھے میں گلائیں اور بچوں کے پیشاب میں سرد کریں اسی طرح چند مرتبہ کریں ہر مرتبہ شہد نیا شامل کریں۔

دیگر، نیم کے پتوں کا عرق نکال کر آملہ سار کی ڈلیوں پر چوبہ دیتے جائیں بہت سا چوبہ کھا کر قائم ہو جائے گی۔

دیگر، گندھک اور سم الفار برابر وزن ملا کر کڑچھے میں گلائیں ادرک کا آنسو قائم تیل ڈال کر کھرل کرتے اور چوبہ دیتے جائیں کچھ عرصہ میں قائم ہو جائیگی۔

دیگر، سیر بھر بکری کا خون لیکر اس میں برابر کا پانی ملائیں تا کہ وہ جم نہ جا سکے پس ایک برتن میں ڈال کر اس میں گندھک کی ڈلیاں تار سے باندھ کر لٹکا دیں نیچے نرم نرم آگ ۲۴ پہر جلائیں اسی طرح ۲۰ روز کریں

گندھک کو سرخ اور قائم کرنا لہسن ایک پوتھیا اگر ایک پوتھیا نہ ملے تو دو سرا بھی چھیل کر اس کا عرق نکال لیں۔ تب ایک تولہ گندھک کڑچھے میں رکھ کر لہسن کے عرق کا چوبہ دیتے جائیں جب ایک سیر جذب ہو جائے تب بس کریں۔ سرخ ہو جائیگی۔

دیگر، سنگترہ کا عرق ۲ تولہ صاف اور مقطر کر کے رکھ چھوڑیں اور ایک شیشی میں گندھک ڈال کر بھوبل پر لٹکا دیں اور عرق مذکور بالا اتنا ڈالیں کہ چار انگل گندھک سے اوپر رہے۔ جب نرم نرم آنچ سے پک پک کر اگلا عرق جذب ہو جائے تب اسی قدر اور ڈالیں۔ اسی طرح ہر روز پکاتے رہیں۔ کچھ مدت میں قائم النار اور سرخ ہو جائیگی۔

دیگر، امربیل کا عرق نکال کر بطریق بالا پکائیں چند روز میں سرخ ہو جائیگی۔

دیگر، گندھک ایک حصہ، ہینسل ایک حصہ دونوں کو عرق گلاب یا امربیل یا عرق لیموں یا عرق گھیکوار میں ۴۴ روز کھرل کر کے سکھائیں پھر ایک آتشی شیشی میں بھر کر بالوجنتر میں آگ دیں ۸ پہر کے بعد نکالیں سرخ ہوگی۔

گندھک کا تیل کرنا: (۱) ململ کا باریک کپڑا نیم کہنہ یعنی قدرے استعمال شدہ آدھ گز لیکر

۲۱ بار عرق بھنگرہ میں بھگو دیں اور خشک کریں۔ پھر روغن گاؤ میں تر کریں۔ بعدہٗ سرن مکھی، گندھک آملہ سار، ہڑتال طبقی، زہر بچھناگ ہر ایک ۳ درم ملا کر باریک سفوف کریں اور کپڑے میں رکھ کر سیخ آہنی پر کپڑا لپیٹ کر دو آہنی سیخوں پر + + اس طرح رکھ کر آگ لگائیں تلے چینی کا پیالہ رکھ دیں۔ گندھک کا تیل ٹپک ٹپک کر پیالہ میں جمع ہوتا رہے گا۔ یہ تیل صرف کھانے کے کام [illegible] پارہ اس میں کھرل کرنے سے قائم ہو جاتا ہے۔ اگر چند قطرے ہاتھ پر ڈال کر ایک رتی پارہ اس میں انگلی سے ملیں اور جب وہ غائب ہو جائے تب حلوے میں لپیٹ کر کھا جائیں تو بڑی طاقت رہے۔ خوب بھوک لگے۔

(۲) گندھک کو چنے کے برابر ٹکڑے ٹکڑے کر کے برتن میں ڈال دیں اور شیرہ اگیا اس قدر ڈالیں کہ وہ تر ہو جائے۔ برتن دھوپ میں رکھ دیں۔ جب خشک ہو جائے تو ڈلیاں نکال کر پھر ان پر [illegible] بوٹی کا ڈالیں اور دھوپ میں سکھائیں اسی طرح ۲۱ مرتبہ کریں۔ بعدہٗ زہرہ ماہی روہو میں سحق کر کے ہوا بیٹ دھوپ میں دیں۔ پھر گندھک ایک حصہ نمک لاہوری چہارم حصہ کر تھی نصف ملا کر پوٹلی میں باندھیں اور کانجی میں ۲۴ پہر فول جنتر غرقی کر کے پکائیں۔ تب شیشی آتشی میں ڈال کر بذریعہ پتال جنتر تیل نکالیں۔ یہ بیدک ہے یعنی اکسیر اجساد ہے۔

(۳) گندھک ایک حصہ پارہ جس کو ۲۱ بار شیرہ کنوار گندل میں سحق کر کے ہر بار ڈمرو جنتر میں تصعید کیا ہو گندھک کا پانچواں حصہ دونوں کو ملا کر زہرہ مچھلی کے پتے میں سحق کریں اور شیشی میں ڈال کر کھچڑی میں دم پخت کریں۔

(۴) شورہ قائم النار محلول خواہ کسی ترکیب سے ہو آگ پر رکھ کر چرخ دیں اور تھوڑا تھوڑا سفوف گندھک اس پر چھڑکیں گندھک تیل ہو جائے گی۔

(۵) ایک تولہ گندھک کو ۲۰۰ روہو مچھلی کے پتوں (زہرہ) میں کھرل کر کے گولیاں بنا کر شیشی میں ڈال کر کھچڑی میں دم پخت کریں۔

(۶) گندھک سبز رنگ جو پیسنے پر بھی سبز ہو اور رال کنگنی ہر ایک ۱۰ ماشہ، زردی بیضہ ۴ عدد کاغذی لیموں کا عرق آدھ سیر ایک ہی دفعہ ڈال کر سب کو کھرل کریں۔ جب گولی بنانے کے لائق ہو جائیں تب گولیاں بنا کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں اور اگر سینسل اور ورقی ہر دو برابر لے کر اس تیل سے

کھرل کر کے کھوٹے سونے کے ورقوں پر لگا دیں اور آگ پر پکائیں تو چند عمل میں کھرا اور شوخ ہو جائیگا۔

(۷) گندھک آملہ سار اور بکری کا گوشت ہر ایک ۳ پاؤ لیکر گوشت کا موٹا قیمہ کر لیں۔ اور ایک پاؤ گندھک اس میں ملا کر آدمی کے فصد کا خون اوپر ڈال دیں۔ برتن کا منہ کھلا رکھیں کہ مکھیاں اس میں بیٹھ کر کرم کر دیں۔ جب کرم پیدا ہو جائیں تو ایک پاؤ گندھک کا سفوف اور اس میں ڈال دیں تاکہ کرم اس کو کھا جائیں۔ جب وہ خرچ ہو چکے تب ایک پاؤ گندھک اس میں اور ڈال دیں تاکہ کرم موٹے اور زرد ہو جائیں۔ پس ان کیڑوں کو آتشی شیشی میں ڈال کر کھچڑی میں دم پخت کریں تیل ہو جائے گا۔

(۸) گندھک آملہ سار ایک تولہ لعاب گھیکوار میں ۱۲ پہر سحق بلیغ کریں۔ پھر گولیاں بنا کر سایہ میں سکھا لیں۔ جب بالکل سوکھ جائیں تب آتشی شیشی میں ڈال کر بذریعہ پتال جنتر ٹپکا لیں۔ لیکن گھیکوار کا زرد لعاب ڈال کر کھرل کیا کریں۔

(۹) تھوکنڈہ (چرچٹہ) کی راکھ آدھ سیر لونا بجی آدھ سیر چونہ ان بجھ آدھ سیر تینوں کو الگ الگ پانی میں بھگو رکھیں اور ہر روز لکڑی سے ہلا دیا کریں اور چوتھے روز نتھار کر مقطر لے لیں اور سب کو یکجا کر لیں تب آملہ سار گندھک ۵ تولہ کھرل میں ڈال کر یہ پانی تھوڑا تھوڑا ڈال کر کھرل کرتے جائیں۔ ۳ روز کھرل کریں۔ چوتھے روز تشویہ دے لیں۔ اسی طرح برابر کرتے جائیں یعنی ۳ روز کھرل چوتھے روز تشویہ جب سب پانی ختم ہو چکے تب ۲ تولہ سیندھور ایک تولہ ہڑتال طبقی ایک تولہ نرم موم سب ملا کر گولیاں بنا لیں اور پتال جنتر سے تیل نکال لیں عامل نکلے گا۔

(۱۰) گندھک ایک حصہ، اسن کا نگرہ ڈھائی حصہ نگرہ میں گندھک دیکر اوپر آٹے کا گولہ چڑھائیں اور تیز بھوبل میں دبائیں کہ آٹا سرخ ہو جائے تب دوبارہ نکال کر پھر اسی طرح پکائیں۔ اسی طرح یہ عمل ۴۰ بار کریں گندھک سفید ہو جائیگی۔ اگر ۴۰ بار میں نہ ہو تو عمل جاری رکھیں۔ جب تک قائم اور سفید نہ ہو۔ بعد ازاں بورہ ارمنی ملا کر ۳ بار کھچڑی میں پکائیں۔ تیل ہو جائے گا یا اس طرح ربط جنس کے انڈہ کی سفیدی نکال کر زردی اندر رہنے دیں اور اس میں یہ گندھک بھر کر اسی کے تیل میں پکالیں تمام گندھک تیل ہو جائیگی۔

(۱۱) ایک بڑی اور موٹی مولی لیں اور اس میں آر پار چھید کریں یعنی ایک طرف سے کھودتے

بورہ ارمنی

جائیں حتیٰ کہ دوسری طرف سے چھید نکل آئے مگر ایک طرف سے چھید بہت ہی باریک ہو اور دوسری طرف سے بہت چوڑا ہو اس ▽ طرح کا پس گندھک آدھ پاؤ پختہ نوشادر ۱/۲ سرسا ہی باریک کر کے اس میں پر کریں اور بقیہ خالی جگہ اجزائے سنجر جیسے بند کر کے گل حکمت کریں پس چوڑا سرا بند کر دیں اور باریک منہ کھلا رہنے دیں۔ پھر گڑھا کھود کر ایک چینی کا پیالہ اس میں رکھیں اور ہولی اس میں کھڑی کر دیں اور گرد پانچ چھ سیر اپلوں کی آگ دیں تیل ٹپک آئے گا۔

(۱۳) گندھک ۵ تولہ اجوائن خراسانی ۵ تولہ سم الفار ایک تولہ خوب کھرل کریں۔ پھر ۳ تولہ تیزاب فارقی ملا کر گولیاں بنا لیں اور پاتال جنتر سے تیل نکال لیں۔

گندھک کو قائم بنانا

(۱) گندھک آملہ سار کو لہسن، پیاز اور بینگن کے شیرہ میں الگ الگ بجھا کر یا استنزال کر کے مصفا کر لیں پھر ۱۲۰۰ جنگلی بینگنوں میں جو زرد اور پختہ ہو گئے ہوں یکے بعد دیگرے بھر کر آگ پر بھرتہ کر لیں۔ سرخ رنگ کی قائم النار ہے دود جو جائیگی۔ ایک رتی یہ قائم گندھک ایک تولہ مس کو سرخ کریگی اور ایک رتی دو تانبہ ایک تولہ چاندی کو طلائے بارہ بان کریگا۔ مگر گندھک کی چنے کے برابر ڈلیاں کر کے باریک پوٹلی میں ڈھیلا باندھ کر بینگن میں داخل کیا کریں اور اوپر گل حکمت کر کے بھوبل میں بھرتہ کیا کریں۔

(۲) گندھک مصفا اڑھائی تولہ کھرل میں ڈالیں اور روہو مچھلی کا پتہ لیکر اسکا پانی نکال کر اس میں ڈال کر زور دار ہاتھوں سے دن بھر کھرل کریں اور درمیان میں کھرل کو چھری سے جو گندھک کھرل کے کناروں سے لگ جائے تو اسے کھرچ کر بیچ کر لیا کریں۔ اسی طرح ہر روز کیا کریں۔ اور روز تازہ پتہ ڈالا کریں۔ تازہ پتہ سے مراد یہ ہے کہ پتہ کا پانی کھرل میں ڈالنے کے وقت مچھلی کا پیٹ چاک کر کے پتا نکالا کریں۔ مچھلی چاہیے دو تین روز کی ہو تو مضائقہ نہیں اسی طرح ۴۰ پتے کھرل کر ڈالیں۔ بعدہ اسکی گولیاں بنا کر سکھا کر ایک آتشی شیشی میں بھر دیں منہ میں تاروں کا گچھا بنا کر دوسری بوتل کا منہ اس میں ڈال دیں اور دو من گھوڑے کی لید کے بیچ درمیان دبا دیں۔ چالیس روز کے بعد نکالیں۔ نچلی شیشی میں گندھک کا تیل ہوگا جو اکسیر ہوگا قمر کو شمس کرے گا اور خط کش ہوگا جب شیشی کو لید میں دبا دیں تو اس کے گرد چند لکڑیاں گاڑ کر سہارا کر دیں تاکہ بوتلیں اپنا رخ بدل نہ جائیں۔

(۳) ایک کھلے منہ کا شیشہ لیکر ۱۶ درم نمک چکنی تازہ پیس کر اس میں بچھا دیں۔ اس پر ۶ درم پھٹکڑی پیس کر بچھا دیں۔ اس پر ۴ درم گندھک پیس کر ڈالیں۔ اوپر سے بوتل کا منہ بند کر کے سہ انگز مربع گڑھے میں لید ڈال کر اس میں دبا دیں۔ اوپر ۴ انگل موٹی تہ ریت کی بچھا دیں اور ۵۵ روز کے بعد نکالیں شیشہ میں ۲ ماشہ تیل نکلے گا جو خط کش ہوگا۔

(۴) گندھک آملہ سار ۵ درم، پارہ ایک درم دونوں کو ۴۰ روز تک شیرہ آک یا تیزاب لوٹا کھار میں کھرل کریں۔ پھر کانسی کی دو کٹوریوں میں بند کر کے گھوڑے کی لید میں مربع گز گڑھے میں دفن کریں اور ۴۰ روز کے بعد نکالیں تیل ہو جائے گا اور خط کش ہوگا۔

گندھک کا تیزاب

(۱) گندھک ایک حصہ، نوشادر نصف حصہ اول نوشادر کو بکری کی جھلی میں بھریں اور منہ اس کا ڈوری سے باندھ کر گرم پانی میں چند گھنٹے غرق رکھیں وہ حل ہو جائیگا تب اس نوشادر حل شدہ میں گندھک ملا کر کھرل کر کے بذریعہ نال جنتر عرق کشید کریں۔ خواہ بذریعہ قرع انبیق کشید کریں۔

(۲) لکڑی کا صندوق ایسا بنوائیں جس کے اندر چاروں طرف سیسے کے پترے لگے ہوں تب اس میں چینی کی رکابی کر کے رکھیں کہ ایک طرف سے اونچی اور دوسری طرف سے نیچی ہو۔ اس رکابی پر لوہے کا سہ پایہ رکھ کر اس پر لوہے کی پیالی رکھیں اور اس کے اندر گندھک کا سفوف بچھا دیں تب ۳ فتیلے جلا کر اس گندھک سے ملا دیں اور صندوق سب طرف سے بند کر دیں۔ گندھک جل کر اس کا عرق نکل رکابی میں جو چینی کی ہے گرے گا۔ اور وہاں سے پیالے میں جمع ہوتا جائے گا۔



ترکیب دیگر: گندھک آملہ سار کو باریک پیس کر پانی سے خمیر کریں اور باریک ململ کے کپڑے میں لیپ کر کے خشک کر لیں۔ پھر ایک تار تانبے کی لیکر اس پر اس کپڑے کو اچھی طرح کس کر لپیٹ دیں۔ پھر ایک گھڑا لیکر اس کے پہلو میں ایک طرف سوراخ کر دیں۔ گھڑے کو چولھے پر سوار کر کے اس کے منہ میں نلکی لگا دیں۔ جس کا دوسرا سرا بوتل کے منہ میں لگائیں۔ سوراخ کے

راہ وہ تار جس کے اوپر گندھک والا کپڑا ہے جلا کر اندر کر دیں اور جیسے جیسے فتیلہ جلتا جائے اندر اندر کرتے جائیں اس ترکیب سے گندھک کا خالص تیزاب نکل آئے گا۔



تصویر ہذا سے اس عمل کا حال معلوم ہوگا اس تصویر میں چولہے پر گھڑا سوار ہے گھڑے کے ایک پہلو میں سوراخ ہے جس کی راہ گندھک والا فتیلہ اندر دیا ہوا ہے اور جل رہا ہے گندھک کی گیس پانی ہو کر نلکی کی راہ نوزل میں جمع ہو رہی ہے۔ گھڑے کے اوپر پانی سے بھیگا ہوا کپڑا رکھا ہے۔

گندھک استنزال کرنے کے قواعد

اول: اگر ایک حصہ گندھک ہو تو ڈیڑھ حصہ شیرہ لینا ہو۔

دوم: شیرہ سے اس کپڑے میں جس پر گندھک رکھی ہے فاصلہ ۳ انگل کا ہو زیادہ یا کم نہ ہو۔ کم فاصلہ ہوگا تو گندھک استنزال میں چھوٹی چھوٹی بوند ہوگی اور زیادہ فاصلہ میں بہ سبب حائل ہونے ہوا کے گندھک لمبی ہو کر گرے گی۔

سوم: کپڑے کے اوپر جو گندھک بچھائی جائے تو اسکا وسط بہ نسبت کونوں کے نیچا کرے۔ اس ترکیب سے تمام گندھک استنزال ہو جاتی ہے۔

چہارم: گندھک سے توہ کا فاصلہ ایک انگل کا ہو اور کپڑے سے توہ کا فاصلہ ۵ یا ۶ انگل کا ہو۔

پنجم: ۷ بار یا زیادہ سے زیادہ ۱۰ بار میں جدید شیرہ بدلنا چاہئے۔

ششم: استنزال کے ختم کی علامت یہ ہے کہ گندھک کے گرنے کی آواز بند ہو جاتی ہے اور نیچلا برتن پہلے گرم ہونے لگتا ہے جب استنزال ہو چکتا ہے تو سرد ہونے لگتا ہے۔

ھفتم: کپڑا گزی کا دھو کر کلف نکال کر استعمال کرنا چاہئے۔ ورنہ کپڑا ڈھیلا ہو جاتا ہے۔ ۳،۴ بار سے زیادہ کپڑا نہیں چلتا۔ نیا لینا پڑتا ہے۔

ھشتم: استنزال کے بعد گندھک کو پوٹلی میں باندھ کر پانی میں غوطہ دے کر دھو لینا چاہئے۔

نہم: استنزال ہو چکنے کے بعد کپڑے کو تیز گرم پانی میں ڈال کر اچھی طرح دھو لینا چاہئے۔ ورنہ گندھک کا نقص اس میں چپک کر آئندہ عمل کو روکے گا۔

دہم: ایک پنسیری گندھک کے عمل میں سیر بھر کوئلوں کی آگ کافی ہے۔

گندھک کے جوہر اُڑانا

(۱) گندھک پیس کر دو ہانڈیوں یا پیالیوں میں بند کر کے بطریق ڈورو جنتر جوہر اڑا لیں۔

(۲) گوگرد زرد بقتیلی بھر کر چوسے لیں بقتیلی دبا دیں کہ نصف چونہ نیچے اور نصف چونہ اوپر رہے تب برتن کو تنور کی بھوبل میں ایک دن رات دفن رہنے دیں گوگرد سفید ہو کر تصعید ہو گا۔

(۳) گندھک اور روپا مکھی برابر ملا کر شراب برانڈی یا تیزاب فاروقی میں دو پہر کھرل کریں۔ پھر ٹکیہ بنا کر سکھا کر دو پیالوں میں جوہر اڑا لیں۔

(۴) گندھک ۵ تولہ، روپا مکھی نیلا تھوتھا، مردار سنگ ہر ایک اڑھائی تولہ سب کو پیس کر گھیکوار کے لعاب میں سہ پہر کھرل کریں۔ پھر ٹکیہ بنا کر سکھا کر جوہر اڑا لیں۔ یہ جوہر پارہ کا سفید کشتہ کرتے ہیں۔ اس طرح پر کہ گندھک کے جوہر ایک حصہ پارہ دو حصہ دھتورہ کو پھاٹ بوٹی کے پانی سے جو زرد رنگ ہو ایک پہر کھرل کر کے کلیا میں بند کر کے ایک سیر کی آگ دیں۔ اول تو ایک مرتبہ میں ورنہ دو میں ضرور سفید کشتہ ہو گا۔

(۷) کسی قدر گندھک لے کر اس کے ہم وزن کھاری لون ملا دیں اور قطرہ قطرہ آب صابنی ملا کر کھرل کریں۔ ۱۵ روز کے بعد دھو کر صاف کریں پھر جس قدر گندھک بچے اس کے نصف وزن کھاری لون ملا کر ۲ روز اور کھرل کریں اور دھو ڈالیں۔ پھر گندھک کے برابر برادہ مشتری ملا کر سرکہ مقطر سے رگڑیں کہ سرمہ کی مانند ہو جائیں پھر اس کے جوہر اڑائیں اور مصعد شدہ کو نوشادر سے ملا کر چند بار جوہر اڑائیں تاکہ تمام تصعید ہو جائے اگر کچھ باقی رہے تو قدرے نوشادر ملا کر اڑا لیں۔ پھر ہر حصے نمک ہنجی کا ملا کر سرکہ سے کھرل کریں اور طبخ دیں پس گندھک مصعد گداز ہو جائے گی۔

گندھک محلول کرنا

تیزاب ماءالراس میں گندھک کو سحق کریں اور شیشہ میں بند کر کے پانی میں جوش دیں جیسے

حمام ماریہ کا طریقہ ہے تو دو تین روز میں برنگ سرخ محلول ہو جاتی ہے۔

دیگر: ان بجھ چونہ پانی میں گھول کر ۲۴ گھنٹے کے بعد اس کا مقطر لیں اس میں اور نیا قلعی چونہ ڈال کر پھر اسی طرح مقطر کر لیں۔ تیسری بار پھر چونہ قلعی ڈال کر اس میں گندھک آملہ سار ڈال دیں اور تیز دھوپ میں رکھ دیں۔ ۳ روز کے اندر تمام گندھک سرخ رنگ ہو کر محلول ہو جائیگی۔

دیگر: نمک قائم النار ۳ تولہ، گندھک ایک سیر دونوں کو پیس کر ملائیں۔ پھر کانچ کے روغن والے مٹی کے برتن میں ڈال کر منہ اچھی طرح مضبوط کر کے بند کر دیں اور پیالہ پر اتنی مٹی لگائیں کہ پیالہ کا وزن دو چند ہو جائے۔ پھر ایک گھڑے میں پانی ۳ حصہ بھریں اور ایک حصہ خالی رہنے دیں اس میں اس پیالہ مسدود کو نعل جنتر کے طور پر لٹکا کر چار پہر نرم نرم آگ جلائیں کہ پانی میں جوش نہ آ جائے بعدہ سرد کر کے نکالیں۔ نمک قائم النار اس طرح کریں کہ نمک کا سفوف ایک کلیا میں بند کر کے آگ میں پھونکیں۔ جب سرد ہو تو جس قدر کم ہو اس قدر اور نیا نمک ملا کر پھر آگ دیں اسی طرح کریں۔ حتیٰ کہ جتنا نمک پہلے ڈالا تھا اتنا وزن رہے اور وہ پھر کم نہ ہونے پائے۔

ہڑتال

حالات: ایک اوپ دھات ہے۔ پارہ گندھک اور سم الفار سے مرکب۔ آگ پر رکھنے سے خفیف شعلہ اور کثیر دھواں دیتی ہے۔ مختلف رنگ کی ہوتی ہے۔

نام: فارسی میں زرنیخ، یونانی میں ترطاطیس، عربی میں علم، علم طبقی، علم ورقی، کسر الارض، ہندی ہڑتال و ہڑتاد انگریزی میں آرپی منٹ۔ دیگر نام یہ ہیں۔ علم الاحمر، مریخ الطافی، عقرب اللہ صنز ناگ دانگ، بھور، زریب ورقی، روح خفری: سنداد حاد ابکری، علم مقلم۔

فوائد طبی طبیعت اسکی گرم خشک بدرجہ سوم ہے۔ اسکی بو سے مکھیاں و حشرات الارض بھاگتے ہیں۔ عموماً اس کا بالوں کو زائل کرنا ہے۔ خصوصاً چونہ سے ملا کر لگانا زیادہ قوی ہے۔ کھانا اس کا مہلک ہے۔ شکم اور اعضا پر ورم ہو جاتا ہے۔ مرہموں میں لگانا گوشت فاسد کو

دور کرتا ہے۔ اس کا کشتہ دافع بخار ہے۔ ابرک کے دو ٹکڑوں کے درمیان اگر بند کرکے آگ پر رکھیں تو یہ اندر جوش کھا کر سرخ ہو جاتی ہے جیسے انگ دس کہتے ہیں۔ اس کا کھانا حرارت بڑھاتا ہے۔ ایک دانگ شہد کے ہمراہ ملا کر کھانے سے آواز درست کرتا ہے۔ اسکا منجن مسوڑھوں کو مضبوط کرتا ہے تیل داد کو مفید ہے۔ بنداسب بہ رفتہ کے ہمراہ قلیل مقدار کھانے سے فساد خون کے کل امراض مثل آتشک، جذام، سرخباد، باسور، بھگندر وغیرہ کو انتہا مفید ہے۔ اگر ایک حصہ ہڑتال، دو حصہ زراوند طویل ملا کر روغن گاؤ میں ٹکیہ بنا کر حقہ میں پئیں تو کہنہ دمہ کو مفید ہے۔

فوائد کیمیائی اس کا تیل قائم النار خط کشی سے لوہے لوزنا نیز کا سونا بناتا ہے اگر سرخ رنگ قائم النار ہو جائے تو جست اور پارہ کے عقد کو قائم کرکے قابل طرح بناتی ہے اگر سفید یا وزن کشتہ ہو تو پارہ کی گولی کو بٹھاتی ہے۔ اگر اس کے جوہر چاندی کے مانند سفید ہوتے ہیں، تہ نشین ہو جائیں تو تانبے کو چاندی بناتے ہیں اور اگر اس کا سیاہ کشتہ قائم النار ہو تو قلعی کو چاندی بناتا ہے۔ لوہا اس کی مدد سے گل جاتا ہے اور چند بار کے گلانے سے قلعی کے ڈھال ڈھال پر آجاتا ہے۔ تانبے کو کشتہ کرتی ہے۔ چاندی پر چٹکی دینے سے اسکو سیاہ کرتی ہے۔

اقسام ایک سفید جس کو عرفی اور گودنتا بھی کہتے ہیں یعنی گائے کے دانت کی مانند سفید۔ دوم طبقی یہ زرد رنگ کی ٹھوس ڈلی کی مانند ہوتی ہے۔ نقاش اس کو رگڑ کر زرد رنگ بنانے میں استعمال کرتے ہیں۔ سوم ورقی جس کا رنگ سونے کے مانند ہوتا ہے اور ابرک کی مانند اس کی تہ در تہ ہوتی ہیں چہارم تودادی جو آگ پر قائم ہوتی ہے اس کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ پنجم سیاہ جو اکسیر ہے اور اعمال صنعت میں کارآمد ہے نایاب ہے۔

ہڑتال کو مدبر کرنا

صفا کرنے کو مدبر کہتے ہیں۔ اگر عمل شمسی کے لئے صفا کرنا ہو تو آدھ سیر ہڑتال لیکر ۵ سیر کلتھی ہنڈی میں پانی ڈال کر نیز ۵ سیر سجی میں پانی ملا کر جدا جدا ڈول جنتر کریں اور کیکر کی لکڑی سے ۱۲ پہر تک آنچ دیں۔ اسی طرح کے تین عمل میں صاف ہو جائیگی اور عمل قمری کے واسطے چار پہر آب نمک میں اور

سہ پہر تک روغن کنجد میں ڈول جنتر کریں۔ ۳ عمل میں صاف ہو جائے گا۔

دیگر: ہڑتال ورقی دو درم لیکر باریک کپڑے میں باندھیں اور ۹ روز تک بجھے ہوئے چونے کے پانی میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں اور کم از کم دن میں دو بار چونے کا تازہ پانی ڈالا کریں۔ پھر نکال کر کام میں لائیں۔

دیگر: تخم معصفر یعنی کرڈ ہڑتال کے برابر ملا کر اور نطرون ملا کر رات بھر گرم تنور میں رکھیں۔ دوسرے روز نکالیں سفید ہو جائے گا۔ نطرون جوکھار کو کہتے ہیں۔

دیگر: ہڑتال کو ۵ سیر گائے کے پیشاب میں اور ۵ سیر کانجی میں اور ۵ سیر دہی میں علیحدہ علیحدہ ڈول جنتر کریں اور جب آدھ سیر پانی رہ جایا کرے تب نکال کر دوسری شے میں پکایا کریں۔ بعدہ ہڑتال مذکور کو کپڑے میں لپیٹ کر ۱۰ دن تک بیٹھ میں رکھ دیں۔ پھر پانی دہی کی ترشائی سے دھو کر صاف کریں۔

ہڑتال کے جوہر اُڑانا

جس قدر چاہیں صفا ہڑتال لیکر اس کے برابر عمدہ سوپ یا صابن بنا کر خوب کھرل کریں۔ اور ہانڈی میں بند کر کے گرم بھوبل میں رات بھر دبا دیں۔ صبح کو نکال کر پھر بدستور سیر صابن ملا کر اسی طرح تشویہ دیں۔ اس طرح تین بار تشویہ دے کر پھر بذریعہ ڈمرو جنتر جوہر اڑائیں۔ ۳ پہر مسلسل آگ دینے سے ہڑتال کے جوہر اوپر جا لگیں گے۔

دیگر: گوگرد ایک جز، صابن دیسی ایک جز، ہڑتال طبقی دو جز۔ صابن تراش کر یا ریگ کر لیں پھر اس میں گندھک اور ہڑتال باریک کر کے ملا کر کھرل کریں اور کڑاہی میں ڈال کر کھلے میدان میں نرم آگ پر پکائیں اور ہلاتے رہیں۔ جب ادویہ جل جائیں تب اتار کر سرد کریں اور پانی سے دھو کر سوختہ دوائیں نکال دیں کہ صرف ہڑتال رہ جائے تب اسے دو چند مغز تخم انڈ کے ساتھ کھرل کر کے گولیاں بنا کر شیشہ میں بھر کر آگ پر رکھیں۔ ۲۰ پہر نرم، ۲۰ پہر متوسط اور ۲۰ پہر تیز آنچ دیں۔ کل ۶۰ پہر کی آنچ کے بعد سہ پہر تک شیشہ وہیں پڑا رہنے دیں جب وہ سرد ہو جائے تو اتار کر سرد کر کے حفاظت سے توڑیں۔ نہایت شفاف، سفید، چمکدار اور زرقی ستاروں کی طرح چمکنے والے جوہر لگے ہونگے نکال کر

حفاظت سے بوتل میں بند رکھیں۔ کیونکہ ہوا اور نمی ان کو خراب کرتی ہے۔

ریت کے ذروں کی طرح اس میں چمک ہوتی ہے۔ اگر ذرا

ہڑتال کے ست کی پہچان سا آگ پر ڈال کر کاغذ کو اس کا دھواں دیں تو کاغذ سیاہ ہو جاتا ہے۔ پھونک ہوتا ہے۔ وزن میں ہڑتال سے زیادہ بھاری ہوتا ہے۔ اگر عرق لیموں میں کھرل کریں تو سیاہ ہو جائے یہ ست خام ہے۔ اگر قائم النار کیمیائی ہو جائے تو آگ پر قائم رہتا ہے۔ دھواں نہیں دیتا۔ عرق لیموں میں کتنا ہی کھرل کریں سیاہ نہیں ہوتا۔ قرص بندھ جاتا ہے بوتل میں چرخ کھاتا ہے اگر کاغذ میں رکھیں تو اپنی دہنیت سے کاغذ کو چکنا کر دیتا ہے۔

دیگر: سیر بھر ہڑتال لیکر شیر مدار میں ایک روز لطیہ ریٹ آفتابی کے کھرل کریں۔ بعدہ پہر تک آب چونہ مقطر میں سحق کر کے ۴ پہر تک آب سجی میں ڈول جنتر کریں۔ بعدہ شیشی دراز گردن میں ڈال کر بالو جنتر میں رکھ کر آگ دیں۔ جب شیشہ سے بھاپ نکل چکے۔ تب منہ بند کر کے ریت اوپر بھی ڈال دیں۔ پھر ۶ پہر تک خوب تیز آنچ دیں۔ کچھ ست اڑ کر اوپر جا لگے گا اور کچھ گر کر تقل پر آرہے گا۔ اس کو بھی چھری سے چھڑا لیں۔ پھر ست میں ایک مثقال سندھیا نمک اور ست کے برابر تخم بیدانجیر ملا کر ۲ روز تک سب کو روغن بیدانجیر سے کھرل کریں۔ بعدہ شیشی میں ڈال کر گل حکمت کر کے مہر کر دیں اور ۱۲ پہر تک نیچے نرم آنچ کریں۔ جوہر محلول ہو کر تہ نشین ہو جائے گا۔

دیگر: تین پاؤ ہڑتال ورقی کو پاؤ بھر شیرہ گوکھی صحرائی میں کھرل کر کے سکھائیں۔ پھر پاؤ بھر شیرہ بیخ مدار میں کھرل کر کے سکھا لیں تب زمین پر کوئلوں کے انگاروں کا فرش کریں اور اس پر تانبے یا ٹین کا پترہ رکھ کر ہڑتال کا سفوف اوپر بچھا دیں۔ اوپر دالوں کی بھوسی اس قدر ڈالیں کہ ۳۔۴ انگل اوپر رہے تب اوپر بھی چند کوئلے رکھ دیں۔ یہ خیال رکھیں کہ آگ سرد نہ ہونے پائے۔ جب بھوسی جل جائے اور دھواں نکلنا بند ہو جائے تب بھوسی کو سفوف سے پھونک کر جوہر الگ کر لیں۔ کیونکہ ہڑتال کے وزن دار جوہر بھوسی کو چمٹ جاتے ہیں جو دانہ دار چینی کی مانند ہوتے ہیں۔ بیخ مدار کا شیرہ سفید دہی کی مانند گاڑھا نکلتا ہے۔ جڑ کو چھیل کر شیرہ نکال لیں۔

دیگر: ہڑتال طبقی ایک سیر بار یک پیس کر روغن بلادر میں سحق کریں۔ پھر اسکو ہانڈی میں رکھ کر سرپوش میں سوراخ کریں نیچے آگ جلائیں اور سوراخ کے راہ چوبہ دیکر ایک سیر روغن بلادر ہڑتال پر جذب کر دیں۔ پھر سہاگہ بریاں ۹ درم مغز تخم بید انجیر مقشر آدھ سیر شہد ۱ سیر روغن کنجد ایک سیر باہم پیس کر ملا کر شیشہ کو گل حکمت کر کے ۲۴ پہر آگ دیں۔ ہڑتال ترم نہ نشین ہو کر برآمد ہو گا۔

قائم کرنا

سفید قائم کرنا ہڑتال کو صاف کر کے شیرہ درخت مدار میں چار پہر کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر سکھا لیں پس اگر پاؤ بھر ہڑتال بوزن حکما ہو تو مندرجہ ذیل نمک ہر ایک سوا سیر لے کر ملا لیں۔ پھر نیچے اوپر نمک درمیان ہڑتال رکھ کر بند کر کے ۱۶ پہر تک تیز آنچ دیں نہ نشین ہو جائیگا۔ اگر ایک عمل سے نہ ہو تو ۳ عمل سے ضرور ہو جائے گا۔ باوزن اور چاندی کی ۱ نند سفید ہو گا۔ نمک یہ ہیں۔ نمک چرچیٹہ، نمک پلاس، نمک اڈدسہ، نمک تبدال ندرد۔

دیگر: ۱۲ پہر تک سور کی چربی میں ڈول جنتر کریں۔ ۴ پہر چونہ کے پانی میں۔ ۴ پہر نمک نہار اور ۴ پہر روغن کنجد میں۔ اسی طرح ۲۱ عمل کریں۔

دیگر: ہڑتال کو ایک روز چونہ کے پانی میں، ایک روز سجی کے پانی میں اور ایک روز روغن کنجد میں ڈول جنتر عرقی کر کے نکالیں۔ بعدہ ایک روز شیر مدار میں سحق کر کے شیشہ میں ڈال کر کھوڑی کی آنچ دیں۔ ہڑتال کا ست تری نکلے گا۔ اسکو گھریہ میں ڈال کر نرم آگ پہ رکھ کر شیر مدار سے تر رکھیں جب دودھ مدار جل کر ختم ہو جائے اور ڈال دیں۔ پھر ست کے ہم وزن تخم بید انجیر مقشر اور آٹھواں حصہ نمک سنگ پیس کر ملائیں اور روغن تخم بید انجیر یعنی ارنڈی کے تیل سے ۲ پہر تک سحق کریں اور شیشی میں رکھ کر جبر کر کے چار پہر تک نرم آنچ دیں سرد ہونے پر نکالیں اور شیرہ مدار میں ۳ پہر سحق کر کے ٹکیہ بنا کر سکھا لیں۔ پھر ایک ایک برگ مدار نیچے اوپر دے کر تلے اوپر نمک چرچیٹہ اور نمک پلاس بالسویہ ہر دو ۵ سیر بھر کر کچی جنتر کریں اور ۱۶ پہر آگ دیں۔ ۸ پہر نرم اور ۸ پہر تیز آگ دیں۔

دیگر: برگ دار جو درخت پر پک کر زرد ہو گئے ہوں لے کر ہانڈی میں ڈال کر آگ پر پکائیں۔ جب نرم ہو جائیں تو ان کا پانی نچوڑ کر نکال لیں۔ اس تیزاب سے ہڑتال کو کھرل کرتے رہیں اور آگ پر ڈال کر دیکھتے رہیں جب دھواں نہ دے تو قائم سمجھیں۔

ہڑتال قائم کرنے والی بوٹیاں مغز تخم بیدانجیر، پنیولانی، جما گوشہ، برگ کنار، شیرہ لیموں کاغذی، سرکہ نیشکر، نمک سنگ۔

کشتہ کرنا

۱۔ آک کے دودھ میں پیس کر ٹکیہ یا گولیاں بنا لیں اور انگاروں پر رکھ دیں۔ سفید کھیل ہو جائے گی۔

۲۔ پیپل کی راکھ یا ڈھاک کی راکھ یا املتاس کی راکھ میں دبا کر چولھے پر رکھ کر ۳ پہر کامل آگ دیں، آگ دو چوبی ہو۔ چرچٹہ کی راکھ میں بھی اسی طرح ہو جاتا ہے۔

۳۔ برنج ایک پاؤ میں ایک تولہ ہڑتال دے کر گل حکمت کریں۔ ۳ پاؤ کپڑا اوپر لپیٹ دیں ہوا سے بچا کر آگ دیں۔ سرخ ہو کر نکلے گی۔ آتشک، جذام، باشمہ و باد کے لئے مفید ہے۔

۴۔ نمک چکنی ایک سیر کا نگدہ کر کے ہڑتال ایک درم درمیان رکھیں۔ اس نگدہ پر پیٹھوں کے چھلکا کا نگدہ دیں۔ ۱۲ عدد ریشے کافی ہیں۔ بعدہٗ گل حکمت کر کے ۱۰ سیر کی آگ دیں۔ سفید خاکستری رنگ کشتہ نکلے گا۔ امراض جلد و صفائی خون کے لئے از حد مفید ہے۔

۵۔ سفید پھول والی آک جیسی کے پتوں کا نگدہ آدھ پاؤ پختہ لے کر ایک تولہ ہڑتال درمیان میں رکھیں اور دو پیالیاں میں کہ ہر ایک کا وزن پاؤ بھر ہو حفرہ نکال کر نگدہ بھر دیں۔ دونوں پیالیوں کی لبیں گوبر سے بند کر دیں اور محفوظ جگہ میں ہوا سے بچا کر آگ دیں۔ سفید کشتہ نکلے گا۔ جذام محذور، منشوک کے لئے مفید ہے۔

۶۔ پاؤ بھر ہڑتال کی پوٹلی باندھ کر گائے کے گوبر ۲۰ سیر میں ڈول جنتر کریں اور نرم آگ دیں۔ ایک دن رات پکا چکنے کے بعد نکال کر تازہ نمک چکنی کے ۳ پاؤ نگدہ میں رکھ کر ۵ سیر اپلہ صحرائی میں آگ دیں۔ سفید ہو کر برآمد ہو گا۔

۷۔ زرنیخ ورقی ایک تولہ لے کر پاؤ بھر مدار کے دودھ میں تر رکھیں۔ جب وہ دودھ خشک ہو جائے تب گھیکوار کے پٹھے میں رکھ کر کلیا میں بند کر دیں اور ڈیڑھ سیر کی آگ دیں۔

۸۔ ایک تولہ ہڑتال ورقی کے نیچے اوپر ۵ تولہ سفوف پھٹکری سفید دے کر کلیا میں بند کر کے آگ دیں۔ سفید کشتہ ہوگا۔

۹۔ نیم کی کونپلیں اور دھتورہ کے پتوں کے نغدہ میں گل حکمت کر کے آگ دیں۔ ہڑتال ایک تولہ نغدہ آدھ پاؤ آگ ۲ سیر۔

۱۰۔ ہڑتال ۵ تولہ، نیم کی نمولی ایک سیر نغدہ کر کے درمیان ہڑتال دے کر محفوظ کر کے ہوا سے بچا کر ایک من آگ دیں۔ سفید ہو۔ مفید برائے بخار۔

۱۱۔ للنا کے پتوں کا نغدہ ۲ سیر و ہڑتال ۲ تولہ محفوظ کر کے ۱۲ سیر یا ۲۰ سیر کی آگ دیں۔

۱۲۔ للا جوتی بوٹی جس کے پتے چنے کے مشابہ ہوتے ہیں۔ ذائقہ کڑوا۔ ماہ چیت میں سرکنڈا اور دوب کی زمین میں ہوتی ہے۔ اس کے ۲ تولہ نغدہ میں ایک تولہ ہڑتال دیکر دو اپلوں کی آگ دیں۔ آگ سیر بھر سے زیادہ ہو۔

۱۳۔ برادہ صندل سرخ ۵ تولہ، ہڑتال ایک تولہ آگ ڈیڑھ سیر۔

۱۴۔ ہڑتال طبقی پاؤ بھر حنظل کے عرق میں اس قدر پکائیں کہ اس میں بالکل چمک نہ رہے۔ تب اسی کے پاؤ بھر نغدہ میں رکھ کر کلیا میں بند کریں اور ہوا سے محفوظ کر کے ۵ سیر کی آگ دیں۔ سفید کشتہ ہوگا۔

۱۵۔ ہڑتال زرد، چونا صدف، انڈے کا چھلکا، پھٹکڑی سفید، بریاں ہر ایک ایک تولہ، برادہ نقرہ ۶ ماشہ۔ سب کو سوا پاؤ شیرہ تھوہر سے کھرل کریں۔ ٹکیہ بنا کر سکھا کر دو پیالوں میں بند کریں اور ۲ سیر اپلوں کی آنچ دیں۔ سفید نہ ہو تو دوبارہ پاؤ بھر دودھ میں کھرل کر کے آنچ دیں۔ تپ دق، تپ لرزہ، جریان، خون شکم، خشکی اور لاغری کو از حد مفید ہے۔

روغن نکالنا

نیلا تھوتھا کی ۳-۴ ڈلیاں لیکر چونہ قلعی ان بیچ کے درمیان بند کر کے ۲ پہر تک آگ پر پکائیں۔ پھر نکال کر ٹھنڈا کر کے عرق لیموں میں حل کریں اور ہم وزن نوشادر پر لیپ کر کے ۲ سیر چونہ قلعی تازہ

میں بند کر کے ۴ پہر تک پکائیں پھر نوشادر کو نکال کر شبنم میں رکھ دیں وہ حل ہو جائے گا۔ بعد ازاں ہڑتال کو ۱۴ روز شیر مدار میں تر رکھیں۔ پھر اس محلول سے کھرل کر کے بذریعہ پتال جنتر تیل نکال لیں۔

دیگر: ایک تولہ ہڑتال کو آدھ پاؤ سنیا ناسی کے عرق سے کھرل کریں۔ پھر مندرجہ ذیل شورہ ملا کر گولیاں باندھ کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ شورہ اس طرح بنائیں کہ کھو کدوئے شیریں پیس کر شورہ کی بڑی بڑی قلموں پر لیپ کر کے سکھا لیں۔ پھر ایک برتن میں نصف بالو بھر کر سیاہ مدار کے پتے نیچے اور اسی قدر اوپر دے کر منہ بند کر کے ۵ پہر نیچے آگ جلائیں۔ جب بالو خوب سرخ ہو تب سرد کر کے درمیان سے شورہ نکال لیں جو قائم ہوگا۔

دیگر: جمالگوٹہ کی گولیاں اور ہڑتال ہر دو برابر۔ پیس کر گولیاں بنا کر پتال جنتر کریں۔

دیگر: گندھک، ہڑتال، پارہ، ہر ایک ۲ درم سب کو باریک پیس کر ایک سیر گوشت ماہی روہو میں ملا کر ایک دیگ میں بند کر کے تر جگہ دفن کر دیں۔ ۴۰ روز کے بعد نکالیں۔ اگر کرم پیدا ہو گئے ہوں تو ان کو فصد انسان یا خون مذبوح پلا پلا کر پالیں۔ جب بڑے ہو جائیں تب آتشی شیشی میں بند کر کے کچھوڑی میں رکھ دیں تمام تیل ہو جائے گا۔

دیگر: ہڑتال کو سفید کنیر کے خشک پتوں سے ملا کر سفید کنیر کے پھول کے عرق سے کھرل کر کے گولیاں بنا لیں اور شیشہ میں رکھ کر پتال جنتر سے تیل نکالیں۔

دیگر: ہڑتال کو آک کے دودھ میں ۲۱ دن تک تر رکھیں۔ پھر اسگند کو لہسن کے ہم وزن نگدہ میں ملا کر ۱۲ روز زمین میں دفن کر چھوڑیں۔ پھر نکال کر بذریعہ پتال جنتر تیل نکالیں۔ اس تیل سے ہڑتال کو کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر تیل نکالیں۔ عمدہ کارآمد تیل نکلے گا۔

ہڑتال کے جوہر کو عامل بنانا

اکسیر قمری کے لئے: ہڑتال کے جوہر ۴ تولہ، پارہ مصفا ۳ تولہ، کشتہ چاندی ایک تولہ۔ سب کو روغن نوشادر سے ۴ پہر کھرل کریں اور ٹکیاں بنا کر سایہ میں سکھا لیں۔ پھر آتشی شیشی گل حکمت شدہ

میں بند کردیں اور بالو جنتر میں رکھ کر ۴ پہر کی آنچ دیں۔ بعدہٗ سرد کرکے آتشی شیشہ توڑ کر دوا نکالیں۔ کچھ جو برادہ پر لگے ہوئے ملیں گے۔ کچھ دوا نیچے تہ نشین ہوگی۔ دونوں کو ملا کر پھر روغنِ نوشادر سے ۴ پہر کھرل کریں اور پھر اسی طرح آنچ دیں۔ یہ عمل ۷ بار کریں۔ کل دوا تہ نشین اور حل ہو جائے گی۔ ایک رتی ۵ تولہ قلعی پر طرح ہوگی۔

دیگر: چاروں اجوائن ایک ایک چھٹانک کوٹ کر پوٹلی میں باندھیں۔ درمیان ایک چھٹانک ہڑتال زرد سے کر گائے کا پیشاب ایک گھڑے میں بھر کر پوٹلی اس میں غرق کرکے اس قدر پکائیں کہ تمام پیشاب جذب ہو جائے۔ یہ ہڑتال قائم کشتہ ہوگی۔ ایک تولہ چاندی پر ۳ ماشہ ڈالیں رنگین کرے گی۔

دیگر: ہڑتال، آملہ سار، پھٹکری، ہیرا کسیس چاروں اجزا برابر لے کر ایک پہر تک شیر مدار میں کھرل کریں۔ اسی طرح ہر روز ۱۰ دن تک ایک ایک پہر تک تازہ دودھ سے کھرل کیا کریں۔ جب اچھی طرح خمیر ہو جائے بذریعہ پتال جنتر تیل نکال لیں۔ مس نداب پر طرح کریں۔

دیگر سرخ رنگ قائم: ہڑتال ورقی ایک پاؤ، برگ املی، برگ نیب ہر ایک ایک سیر کوٹ کر جدا جدا ٹکیہ بنالیں اور ایک دیگ گلی میں جو خون گاؤ سے چرب کی گئی ہو۔ ہڑتال کے نیچے املی کی ٹکیہ اور اوپر نیم کی ٹکیہ دے کر اوپر ایک سیر شیرہ برگ ارنڈ ڈالیں تاکہ ادویہ اس میں غرق ہو جائیں۔ پس اوپر ڈھکنا دے کر نیچے آگ دائم ۱۲ پہر تک جلائیں۔ لیکن اخیر کی آنچ ایک پہر کی خوب تیز ہو۔ پس سرد کرکے نکالیں۔ ہڑتال یاقوت کی طرح سرخ رنگ آگ پر قائم اور خواص نکلے گی۔

اکسیر ہڑتال: پارہ اور ہڑتال برابر ملا کر ایک پہر تک کھرل کرکے کجلی بنالیں۔ پھر ڈنڈا تھوہر کے دودھ سے ۴ پہر کھرل کریں۔ لیکن کھرل بہت زور سے کریں۔ اسی طرح ہر روز تازہ دودھ ڈال کر کھرل کریں۔ ۲۷ پہر کھرل کرنے کے بعد چنے کے برابر گولیاں بنا کر سکھالیں۔ اور بط کے انڈے کو خالی کرکے اس میں بھر دیں اور دوسرا انڈا بطور ڈھکنے کے خالی کرکے اوپر دیں۔ دونوں پر گل حکمت کر دیں اور گڑھے میں رکھ کر بکری کی مینگنیوں کی آگ دیں۔ بعد سرد ہونے کے نکالیں اکسیر تیار ہے۔ ایک سیر قلعی یا تانبے پر ۲ ماشہ ڈالیں سفید ہو۔

دیگر: ہڑتال ورقی حسب منشا لیں اور دو پیالیوں میں ۲ ٹکیہ نارجیل تازہ کی نیچے اوپر دیکر کپڑمٹی کریں اور خشک کر کے ۴ اوپلوں کی آنچ دیں۔ جب شیرہ نارجیل خشک ہو جائے اور تھوڑی سوختگی اور تپک آجائے۔ اسی طرح ۴۰ آنچیں پوری کریں قائم ہو اور فضہ کو درست کرے۔

دیگر: ۱۰ تولہ مس لیکر کوٹیں اور کٹھالی بنا لیں۔ اس کے اندر ڈیڑھ تولہ ہڑتال دے کر بند کر کے ۴ تولہ گوڑ کے درمیان بند کریں۔ تب ایک برتن میں رکھ کر ۲ تولہ گائے کا گھی اوپر ڈال دیں۔ پھر برتن کا منہ بند کر کے چولھے پر رکھ کر ۸ پہر معتدل آگ جلائیں بعدہٗ سرد کریں اور ہڑتال نکالیں۔ اگر وزن برابر نکلے تو کامل سمجھیں۔ مس پر طرح ہو گی۔ اور اگر وزن کم نکلے آتشک اور برص کے کام آئے گی۔

سنگرف

نام: زرنیخ احمر، منگلی، علم سرخ، زرد خون، زرنیخ احمر، اخوین، جیت۔

اقسام ۳ قسم کا ہوتا ہے۔ ایک کوئلہ یعنی سرخ زردی آمیز، دوم سنگی سبزی آمیز، سوم کیری جو سب سے اعلیٰ سرخ رنگ ہوتا ہے۔ انار کے پھول کی مانند سرخ، منگلی سنگی اکثر سرخ مائل بہ سیاہی بازار میں عام ملتا ہے۔

حالات: یہ اوپ دھات گوگندھک اور رکھتی ہے مگر ہڑتال کی نسبت قدرے دیرپا ہے۔

طبی خواص اور ادویہ مناسبہ کے ہمراہ آنکھ میں لگانا دافع سبل آشوب چشم ہے۔ گنج خبیثہ کو دفع کرتا ہے۔ زہر، بلغم، کھانسی سرد اور خون کے امراض کو مفید ہے۔ فالج اور لقوہ کو دور کرتا ہے۔ آواز کو صاف کرتا ہے۔ زیادہ موٹاپے کو کم کرتا ہے۔

کیمیائی خواص: پارہ و گندھک کو قائم کرنے کا مادہ رکھتا ہے۔

طریق تصفیہ یعنی مدبر کرنا عمل شمسی کے لئے جیت کلاں کے پھول میں خواہ سرخ ہوں یا سیاہ اور بعد چربی میں ڈول جنتر کریں اور عمل قمری کے لئے گل سفید جیت کلاں اور چربی میں صاف کریں۔

کشتہ: شہتوت کی لکڑی ۵ تولہ مینسل ۱ تولہ، آگ ایک سیر۔ اسی طرح لاجونتی میں پھونک لیں۔

قائم النار یعنی ثابت کرنا: ۱۰۸ ایٹ شیر آک کی دیں۔

عامل بنانا مینسل ایک حصہ، پارہ اکیس بار شیر کوئے میں کھرل کرکے ۲۱ بار اڑایا گیا ہو یا پانچواں حصہ دونوں کو ملا کر ردہو مچھلی کے پتوں سے ۴ پہر کھرل کریں۔ پھر آتشی شیشی میں بھر کر بالو جنتر میں ۴ پہر آگ دیں۔ بعد ازاں اس دوا کا ایک حصہ چاندی پر طرح کریں۔

شنگرف

حالات: یہ اوپ دھات معدنی اور مصنوعی دو طرح کی ہوتی ہے۔ اصلی تو سوتے دیارہ اور تانبے کے معدن سے نکلتی ہے۔ لیکن مصنوعی گندھک اور پارہ کو آگ پر پکانے سے بنتی ہے جس برتن میں ان دونوں اشیا کو پکاتے ہیں وہ تانبے یا لوہے کا ہوتا ہے۔ اس اوپ دھات کا رنگ سرخ ہوتا ہے جو نقاشی میں زیادہ کارآمد ہے۔ وزن دار دھات ہے۔ آگ پر شعلہ اور دھواں دے کر اڑ جاتی ہے۔

نام: شنگرف، شنجرف، زنجفر، اینگر، سرخ، رنب رومی، زنجرف، منگ احمر، داشکنا، سیمنون۔ سرخ۔

اقسام دو قسم کا ہوتا ہے ایک معدنی دوسرا مصنوعی۔ مصنوعی بھی چند قسم کا ہوتا ہے۔ ایک ہندی، جس کو کاٹھا شنگرف کہتے ہیں۔ دوسرا رومی جس کو ناگ بنسی کہتے ہیں۔ رومی شنگرف میں پارہ زیادہ ہوتا ہے۔ اس لئے سرمہ کی مانند اس میں پارہ کی سفید دھاریاں ہوتی ہیں۔ اس لئے یہ خستہ بھی ہوتی ہے۔

خواص طبی مزاج اس کا دوم درجہ میں گرم سوم درجہ میں خشک ہے از قسم سموم ہے۔ کیونکہ اس کا زیادہ کھانا خون میں جوش و احتراق پیدا کرتا ہے۔ جا بجا پھنسیاں نکل آتی ہیں اگر دو درم کھائی جائے تو خناق پیچش، مروڑ اور جوڑوں میں درد پیدا کرتی ہے۔ بلکہ جو جو نقصان پارہ سے پیدا ہوتے ہیں وہی اس سے ہوتے ہیں۔ اس کا علاج قے کروا کر دودھ گھی پلانا اور

اور شوربا روغن کھلاتا ہے۔ بہت کم مقدار میں کھانے سے خون صاف کرتا ہے۔ مرہموں میں زیادہ کارآمد ہے۔ گندے اور بدبودار گوشت کو دور کرتا ہے۔ مناسب ادویہ کے ہمراہ خونی پیچش اور طاعون کو مفید ہے۔ بلغمی بخار کو دور کرتی ہے اسکا کشتہ مقوی باہ ہے اور طلا سستی کے لئے ازحد موثر ہے۔ دانتوں کے زخموں کو مفید ہے۔ داء الثعلب کو ازبس نافع ہے۔ آتشک کا مادہ مکمل طور پر دفع کرتی ہے۔

خواص کیمیائی چاندی کو کشتہ کرتا ہے۔ پارہ کو جذب کر لیتا ہے۔ اگر مومیا اور قائم النار کر لیا جائے تو چاندی سرخ رنگتا ہے۔ ہر ایک دھات کے لیپ سے قائم ہو جاتا ہے مثلاً چاندی، تانبا، پیتل، جست، قلعی، لوہا وغیرہ لعاب گھیکوار اور شیر مدار میں بتدریج قائم ہو جاتا ہے۔

مدبر کرنا شیوکنائی خورد یعنی بھٹکٹیہ کا عرق ایک من لے کر شنگرف کی ڈلیاں باریک کپڑے میں باندھ کر اس میں ڈول جنتر کریں۔

قائم النار کرنا گھیکوار کے پٹھے کو چیر کر اس کے اندر شنگرف کی ڈلی دے کر گوبلوں کی آگ پر پکالیں کہ اندر سے گودا پختہ ہو جائے اور تمام لعاب جذب ہو جائے۔ صرف اوپر کا چھلکا زرد ہو کر باقی رہے یہ ایک پٹ ہوئی اسی طرح ۱۲۵ پٹ دے قائم النار ہو جائیگا۔

۲۔ حنظل ایک عدد لیکر اس میں شنگرف کی ڈلی ڈال کر گل حکمت کریں اور ۵ سیر کی آگ دیں۔ اسی طرح ۴ مرتبہ کریں۔

۳۔ سیر بھر شلجم کی مولی میں ایک تولہ شنگرف رکھ کر ۲ سیر کی آگ دیں اسی طرح ۴ مرتبہ کریں۔

۴۔ اگر قائم النار شورہ میں کافور ملا کر اس میں شنگرف کی ڈلی رکھیں اور ہلکے ہلکے تشویہ متواتر دیں تو قائم النار ہو جائے گا۔

۵۔ شنگرف پر کوئی سی دھات خواہ چاندی، تانبا، جست، فولاد بقدر ۲ ماشہ لیپ کریں خواہ انڈے کی زردی سے خواہ گھیکوار کے لعاب سے خواہ عرق لیموں سے خواہ روغن دارچینی سے۔ آلولہ برادہ تھا اس کے نیچے اوپر دے کر کلیا میں مضبوطی سے دبا کر بھر دیں اور منہ بند کر کے چار آنچیں اس طرح دیں۔ پہلی آنچ آدھ پاؤ کی دوسری آدھ سیر کی تیسری سیر کی چوتھی دو سیر کی۔ بعدہ شنگرف نکال لیں۔ قائم النار ہوگا۔ رنگ سیاہ ہوگا۔

۶۔ شنگرف ۲ تولہ کی ایک ڈلی لیں اور افیون خالص ایک تولہ اس پر لیپ کریں اور پاؤ بھر لہسن کے نغدہ میں رکھ کر سوا سیر شہد اوپر ڈالیں اور چولھے پر رکھ کر نرم آنچ دیں کہ شہد میں آگ لگ جائے۔ جب سب شہد جل جائے گا وہ قائم النار ہو جائے گا۔ اگر ایک دفعہ کے عمل سے پورا قائم نہ ہو تو دوبارہ کریں۔

۷۔ بھلانوہ کا تیل نکالیں۔ شنگرف کو تیل میں تر کر کے اوپر ہلدی کا سفوف یا کسیس کا سفوف چڑھا کر ایک لوہے کی سنپٹ میں رکھیں اور ۵ تولہ تیل بلادر اوپر ڈال کر سنپٹ بند کر دیں اور بھوبل کی تیز آگ پر لٹکا دیں۔ پاؤ گھنٹہ کے بعد ڈلی نکال کر پہلا لیپ دور کر کے دوسرا کر دیں اور پھر اسی طرح تیل میں پکائیں۔ اسی طرح ساٹھ آنچ پوری کریں۔

۸۔ شنگرف کی ڈلی لوہے کے تار سے باندھیں۔ اس طرح پر کہ تاروں کے ۴ ٹکڑے لیکر شنگرف کی ڈلی کے اردگرد دیکر اوپر نیچے موڑیں کہ ڈلی درمیان میں آکر پھنس جائے۔ اس طرح ۞ پھر ایک کلیا لے کر اس کے پیندے میں سوراخ کر دیں۔ تب تار کا سرا سوراخ کے راہ نیچے نکالکر دونوں طرف اوپر نیچے کی طرف سے باندھ دیں اور پیتل پاؤ بھر گلا کر اس کلیا میں ایک دم ڈال دیں کہ شنگرف کے نیچے اوپر آجائے۔ جب سرد ہو جائے تب چھینی سے کاٹ کر شنگرف اندر سے نکال لیں جس کا رنگ سیاہ ہوگا لیکن قائم النار ہوگا۔

۹۔ ۵ تولہ برہمی بوٹی کے نغدہ میں ایک تولہ شنگرف کی ڈلی دے کر کلیا میں بند کر دیں اور ۲ سیر اپلوں کی آگ دیدیں۔ قائم ہو جائیگا۔ اگر ایک آنچ میں قائم نہ ہو تو دوسری دیدیں۔

۱۰۔ ان بجھ چونہ میں دبا کر برتن کا منہ بند کر دیں اور ۳ پہر دو چوبی آگ تلے جلائیں۔

۱۱۔ سجی بہت عمدہ لیکر اس کو باریک پیس لیں اور پھر ایک برتن میں نصف سجی تلے نصف اوپر درمیان شنگرف کی ڈلی دے کر خوب دبا کر بند کر دیں اور برتن کا منہ بند کر کے تلے ایک پہر تک ۳ چوبی آگ جلائیں۔ نہایت عمدہ قائم ہو جائے گا اور رنگ بھی سرخ ہوگا۔ ایک تولہ شنگرف کے لئے ۸ تولہ سجی درکار ہے۔

۱۲۔ سجی بہت عمدہ قسم لے کر اسکو باریک پیس لیں اور ۴ تولہ سجی کو پانی سے خوب باریک پیس کر شنگرف کی ایک تولہ ڈلی پر لیپ کر دیں۔ جب سوکھ جائے تب زمین میں ایک گڑھا کھود کر دو سیر

بھاڑ کی ریت نہایت گرم اس پر ڈال دیں۔ جب وہ ریت از خود سرد ہو جائے۔ تب وہ
ریت نکال کر اور ریت نہایت گرم اسی قدر اسی طرح اس پر ڈال دو۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں
پس وہ شنگرف قائم النار ہو جائیگا۔

۱۳۔ سجی سفید ۱ سیر، چونہ تازہ ۲ سیر۔ سجی کو ریزہ ریزہ کر کے کڑاہی میں ڈال دیں۔ اوپر
چونہ ڈھک کر ۸ سیر پانی ڈال دیں۔ جب دونوں اشیا گھلنے لگیں تب اوپر سے کونڈا ڈھک
دیں۔ جب پانی کھدبدا کر بند ہو جائے تب دس بارہ سیر پانی اور ڈال دیں اور تین روز
کے بعد بندہ جی لگا کر مقطر کر لیں۔ جو فضلہ باقی بچے اس کو ایک علیحدہ کپڑے میں باندھ کر
چھ سات سیر گرم پانی میں ڈال دیں۔ تاکہ جس قدر سجی کا نمک باقی اس فضلہ میں رہ گیا ہے وہ
بھی اس پانی میں آ جائے۔ پس ان سب پانیوں کو جمع کر کے ایک برتن میں اکٹھا کر لیں اور آگ
پر پکانا شروع کر دیں۔ جب نصف پانی جل جائے تب ٹھنڈا کر مقطر کر لیں۔ اس مقطر کو پھر پکائیں
اسی طرح چند بار پکائیں اور مقطر کر لیں تاکہ پانی قریباً ۲ سیر رہ جائے جو سرخ رنگ تیل کی طرح
چکنا اور تیزاب کی مانند تیز ہوگا۔ پس شنگرف کو تانبے کی کٹوری میں رکھ کر اس کو چوبہ دیں
وہ شنگرف قائم النار ہو جائے گا۔

جوہر اڑانا شنگرف کو شراب برانڈی میں پیس کر ٹکیہ بنا کر سکھا لیں اور ڈمرو جنتر میں
جوہر اڑا لیں۔

دیگر: شنگرف ۲ تولہ کو باریک پیس کر تام چینی یعنی اینمل شدہ برتن میں ڈال کر اوپر مٹی
یا چینی کے پیالہ کا ڈھکنا دیں اور لبیں بند کر کے چولھے پر سوار کر دیں۔ تلے باریک لکڑیاں
جلائیں اور اوپر والے برتن پر گیلا کپڑا رکھیں۔ تاکہ جوہر جو اوپر جائیں وہ پانی کے سبب سرد ہو کر جم
جائیں۔ اسی طرح کے ۳-۴ گھنٹے کے بعد آگ سرد کریں اور برتن کھول کر جوہر اوپر سے چھڑا لیں۔

دیگر: شنگرف ۲ تولہ نمک ۱ تولہ سرد و اشیا کو ۲ گھنٹہ تک سوکھا رگڑیں۔ پھر دو پیالوں
میں بند کر کے بطریق ڈمرو جنتر جوہر اڑا لیں۔

تیل نکالنا شنگرف ۴ تولہ رکھ موئے جوان آدمی ۲ تولہ آملہ سار ایک تولہ، روغن چنبیلی ۹ ماشہ
شراب برانڈی ۸ تولہ سب کو کھرل کر کے گولیاں بنا لیں جب خوب سوکھ جائیں

تو پتال جنتر سے تیل کشید کریں۔

دیگر: شنگرف ایک تولہ ۲۱ روز تک آک کے دودھ سے کھرل کریں اور گولیاں بنا کر پتال جنتر سے کشید کریں پھر ایک سیخ پان میں کھایا کریں۔ باہ کو از حد مفید ہوگا۔

دیگر: شنگرف ۲ تولہ کنیر سرخ کا نمک ۳ تولہ دونوں اشیا کو ۲۱ روز تک آک کے دودھ سے کھرل کریں۔ پھر جنگلی بیر کے برابر گولیاں بنا کر سکھا لیں اور پتال جنتر سے تیل نکال لیں وجع المفاصل کے لئے ایک بوند روزانہ کھا لیا کریں۔ ایک ہفتہ میں آرام ہوگا۔

دیگر: سفید کنیر کے پھولوں سے ۲۱ روز تک شنگرف ۲ تولہ کھرل کریں۔ پھر گولیاں بنا کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ امساک کے لئے ایک سیخ پان میں لگا کر کھایا کریں۔ نہایت مفید ہے۔

مومیا بنانا توتیا سبز اور نوشادر محلول جس کا ذکر اس کتاب میں کسی جگہ آیا ہے اگر اس کو شنگرف قائم النار میں دے کر کھرل اور تشویہ دیا جائے تو مومیا ہو جاتا ہے۔

دیگر: ریٹھہ کے چھلکے آدھ پاؤ لے کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ حرمل اور مالکنگنی ہم وزن ملا کر ان کا بھی تیل بذریعہ پتال جنتر نکال لیں نیز انڈوں کی زردی کا تیل بطریق معلومہ نکالیں پھر ان تینوں تیلوں کو ہم وزن ملا لیں۔ اس مرکب تیل سے شنگرف کو کھرل کر کے تشویہ دیتے جائیں حتیٰ کہ وہ شنگرف مومیا ہو جائے۔ یہ شنگرف خشخاش بھر کھانے سے باہ، گنٹھیا، آتشک اور بدن کی کمزوری کے لئے از حد مفید ہے۔

دیگر: شنگرف کی ڈلی ناروں کے چھینکے میں رکھ کر السی کے تیل میں ڈھول جنتر سے پکائیں۔ اسی طرح ۳ دن کریں وہ مومیا ہو جائے گا۔ یہ بھی باہ کے لئے بہت مفید ہے۔

غواص بنانا نوشادر کے آتشی تیل سے جس کا ذکر نوشادر کے باب میں درج ہے۔ اگر قائم النار شنگرف کو کھرل کر کے تشویہ دیں تو چند بار کے عمل سے غواص ہو جائیگا اور ہر ایک دھات کے اندر نفوذ کر جائے گا۔

دیگر: بالوں کا تیل جس کو خون تیرہ کہتے ہیں جس کا بیان خون تیرہ کے موقع پر درج ہے اگر اس سے قائم النار شنگرف کو کھرل کر کے تشویہ دیں چند بار کے عمل سے غواص ہو جائے گا۔

دیگر: بھلاوہ آدھ سیر، ہینگ ۲۰ تولہ، لہسن ۱۰ تولہ تینوں اشیا کا تیل نکال کر اس میں قائم النار

شنگرف کھرل اور تشویہ کریں کچھ عرصہ سے وہ مومیا اور رغواص ہو جائے گا۔ فالج، لقوہ، رعشہ اور کمزوری بدن کے لئے ازحد مفید ہوگا۔

کشتہ کرنا

۱۔ شنگرف ایک تولہ کی ڈلی لے کر ایک تربوز میں بھریں۔ تربوز کا وزن ۴-۵ سیر ہو اوپر گل حکمت کر کے محفوظ کر دیں اور ۲۵ سیر اوپلوں کی آگ دیں سفید ہوگا۔ ۱۸

۲۔ شنگرف ایک تولہ کی ڈلی کو برگد کے پتوں میں لپیٹ کر پیاز ۳ سیر اور اجوائن ۱ سیر کے گرد میں رکھیں اور اتنی بڑی ہانڈی میں بند کریں کہ جس میں یہ سب اشیا آ جائیں اور جگہ خالی نہ رہے پھر منہ بند کر کے ۴ پہر کی آگ دیں اور سرد کر کے نکالیں۔ خوراک نصف رتی سے ایک رتی تک تمام امراض بلغمیہ اور ریاحیہ کے لئے عجیب ہے۔ درد زانو، درد کمر، گنٹھیا، باہ، امساک، آتشک، ناسور اور جروح خبیثہ کے لئے ازحد مفید ہے۔

۳۔ شنگرف ایک تولہ کی ڈلی لے کر اس پر ۳ تولہ افیون کا لیپ کریں۔ پھر مصطگی، بھلاوہ نیم کوب، شراب، گھی، شہد ہر ایک ایک پاؤ کڑاہی میں ڈال کر درمیان شنگرف کی ڈلی ڈال دیں نیچے نرم نرم آنچ دیں۔ جب دواؤں کو آگ لگ جائے اور سب جل کر راکھ ہو جائیں تب سرد کر کے اندر سے شنگرف نکال لیں۔ قوت باہ اور امساک کے لئے ازحد مفید ہے۔

۴۔ زمین قند تازہ لے کر اس کا عرق نکالیں اور ریشم سفید ایک پاؤ اس پانی سے کھول کر کے غلولہ بنا کر درمیان ایک تولہ شنگرف دیں۔ اس پر ریشم اس قدر لپیٹیں کہ ایک انگل اوپر چڑھ جائے۔ تب اس کو ایک مٹی کے برتن میں رکھ کر اس پر روغن کو (روغن معصفر) ۳ سیر پختہ ڈال کر دیگچہ کا منہ اچھی طرح بند کر دیں۔ پھر اس کو چولہے پر سوار کر کے نیچے آگ جلائیں۔ پہلے ایک پہر نرم آنچ دیں۔ پھر تیز کر دیں ڈھکنے پر بھاری پتھر رکھ دیں۔ اگر کسی جگہ سے دھواں نکلے تو اسے آرد ماش سے بند کر دیا کریں۔ ۴ پہر کے بعد سرد کر کے شنگرف نکال لیں۔ خوراک ایک چاول سے ۲ چاول تک۔ قوت باہ، امساک انتشار بے حد پیدا کرتا ہے۔ ضعف معدہ و جگر اور گنٹھیا و سنپات کو مفید ہے۔

۵۔ لال مرچ کا پودا جلا کر راکھ کر لیں۔ ایک سیر راکھ میں تولہ بھر شنگرف دبا کر ہانڈی کا منہ بند کر دیں اور نیچے ۵ سیر بیری کی لکڑی کی آگ دیں۔ گر آگ دو چوبی ہو اور چولہے پر پکائیں۔ پھر سرد کر کے نکالیں شگفتہ نکلے گا۔

سنکھیا

حال وہ زہر معدنی پتھر کی قسم سے ہے جس کے کھانے سے ہر قسم کے حیوانات مر جاتے ہیں۔

نام سم الفار، سنکھل کھار، سنکھیا، مرگ موش، تنک، سفید پتھر، زہر یکہ، فالق المحوجات قاتل الحیوانات، تراب ابیض، تراب ہالک، نرج۔

اقسام اس کی ۱۸ قسمیں ہیں۔ پہلا عرقی۔ دوسرا اسندھ، تیسرا ایت یعنی زرد، چوتھا کتھ یعنی کتھے کا رنگ، پانچواں دارمہ یعنی انار کے سرخ دانہ کی طرح بھاری اور وزن دار، چھٹا کنول، جس کے رنگ میں سرخی اور زردی ملی ہوئی ہوتی ہے، ساتواں ہرد[illegible] یعنی ہلدی کی مانند زرد، آٹھواں پھٹکیہ یعنی پھٹکری کی مانند، نواں سپنیہ یعنی سیپ کی مانند، دسواں گئودھیہ یعنی گائے کے دودھ کی مانند، گیارھواں لونیہ یعنی نمک کی مانند، بارھواں کجرا یعنی کاجل کی مانند، تیرھواں بکرا یعنی بکری کا رنگ لا کھا سا، چودھواں مٹھا یعنی دھی کی مانند، پندرھواں بھینسہ یعنی بھینس کی مانند سولھواں کنس نالکا، سترھواں بنو چھیہ، اٹھارھواں سیام سندھ یعنی سیاہ۔

باوجود ان اٹھارہ اقسام کے سنکھیا دو طرح کا ہوتا ہے۔ ایک وہ جو آگ پر قائم نہیں ہوتا دوسرا سست جو قائم النار ہوتا ہے۔ پھٹکیہ سنکھیا کے اصل ہونے کی پہچان یہ ہے کہ بلور کی مانند چمکدار ہو اور اگر اس کو گھس کر مرغ کے پر میں آلودہ کر کے آگ کی گرمی دیں تو اس کا رنگ فاختی اور خاکستری ہو جاتا ہے۔ یہ دکھن کی طرف سے آتا ہے اور گجرات کاٹھیاواڑ میں ہوتا ہے۔

مدبر کرنا صاف کرنا سم الفار کو باریک پیس کر برابر کا نمک ملا دیں اور ڈمرو جنتر میں رکھ کر جوہر اڑا دیں۔ برف کی مانند سفید جوہر اوپر جا لگیں گے اگر زرد یا سرخ سم الفار ہو تو اس کو کسیس زرد کے ساتھ ملا کر عرق لیموں سے ایک گھنٹہ کھرل کریں اور سکھا کر جوہر اڑا لیں۔

ثابت یعنی قائم النار کرنا شیر گھیکوار اور شیرہ لیموں میں ۱۴ پٹ آگ دیں۔ پھر گیارہ عدد بیضہ مرغ میں سحق کر کے شیشہ میں بھر کر ۲ پہر تک بھوبل میں رکھیں۔

دیگر: آرد گندم خمیر شدہ میں دے کر تہ پر روٹی پکائیں۔ جب اچھی طرح سرد ہو جائے تب

دوسری روٹی میں پکائیں اسی طرح ۲۱ بار کریں۔

دیگر: سجی عمدہ لاکر باریک سفوف کریں۔ تب کڑاہی میں کاغذ بچھا کر اس پر سنکھیا کی ڈلی رکھیں۔ اوپر سجی کا سفوف دے کر اچھی طرح ڈھک دیں۔ تلے آگ جلائیں۔ اگر کہیں سے دھواں نکلے تو وہاں سجی کا سفوف ڈال کر ڈھک دیں اور دھواں نہ نکلنے دیں۔ سنکھیا پھولنا شروع ہوگا سجی کا سفوف دم بھرتا ہوا معلوم دے گا۔ جب سم الفار پھول چکے گا تب دم بھرنا بند ہو جائیگا سرد کر کے اندر سے نکال لیں۔ پھولا ہوا زرد سبزی مائل برآمد ہوگا۔

دیگر: بھیڑ کے دودھ میں ۲۱ بار بستر کھاپ جنتر کریں۔ اس طرح پر کہ جس قدر سنکھیا ہو۔ اس سے ۱۲ گنا زیادہ بھیڑ کا دودھ ہانڈی میں ڈالیں اور ہانڈی کے منہ پہ باریک کپڑا باندھ کر چنے کی دال کے برابر سم الفار کی ڈلیاں اوپر ٹکائیں اس پر چونہ صدف دے کر ڈھک دیں۔ اوپر سرپوش دے دیں۔ تلے آگ معتدل جلائیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو اسے ایک پٹ سمجھیں۔ اس طرح ۲۱ بار کریں۔ پھر بھینس کے گوشت کے سیر سیر بھر کے کر کے ایک ایک بھاونا دیں پھر سنکھیا ان میں لپیٹ کر ہانڈی میں ڈالیں اور اس قدر پانی ڈالیں کہ گوشت کی یخنی تیار ہو جائے۔ اس طرح ۸ بار کریں۔

سم الفار قائم کرنے والی بوٹیاں شیر مدار (آک)، لانی، شیر زقوم، شیرہ برگ کنار، سرکہ نیشکر، شیرہ لیموں کاغذی۔

لانی کا آدھ پاؤ نغدہ کر کے تولہ بھر سنکھیا درمیان دے کر اوپر گل حکمت کریں لود سیر بھر کریسی کی آگ دیں۔ اسی طرح گیارہ بار کریں۔ کریسی اس طرح کریں کہ اوپلوں کے انگارے بنا کر ان کو کوٹ کر باریک تھوبلی بنا لیں۔

دیگر: بھر دنتی بوٹی کے چھٹانک بھر نغدہ میں تولہ بھر سنکھیا دے کر گل حکمت کر کے ڈیڑھ پاؤ بھوبل میں دبا دیں۔ بعد سرد ہونے کے نکال لیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔

دیگر: سم الفار بقدر ضرورت ایک تولہ سے ۱۰ تولہ تک لے کر آدھ سیر برگ چرچٹہ کو سیر بھر پانی میں پیس کر ہانڈی میں ڈال کر سم الفار درمیان میں لٹکا کر بطور جنتر کر کے پکائیں۔ جتنا جتنا عرق سوکھتا جائے سم الفار نیچے کرتے جائیں۔ جب پانی سوکھ جائے تو پھر جدید عمل کریں۔ اسی

طرح ۷ بار کریں۔ پھر چالیس روز شیرمدار میں تر رکھیں ہر روز تازہ دودھ ڈالا کریں۔ تاکہ دودھ جمنے نہ پائے۔ پھر ۷ روز عرق لیموں میں کھرل کرکے خشک کریں اور بوتامیں بند کریں۔ پھر اڑھائی سیر کنڈوں کا دھواں نکال کر کوٹ کر ان میں بوتہ مذکور دفن کردیں اور اس پر رکھ دے کر ڈھک دیں۔

دیگر: سنکھیا چنے کے برابر ریزہ ریزہ کرکے مغز جمال گوٹہ مساوی کی لبدی میں پوٹلی باندھ کر شیرمدار میں ۲ پہر پکائیں۔ پھر اسی طرح جمال گوٹہ کی لبدی میں رکھ کر پھر شیر زقوم میں پکائیں۔

دیگر: شیرمدار میں چالیس روز تک تر رکھیں۔ پھر برگ مدار ۴ سیر کے درمیان دے کر ہانڈی کا بند کرکے نیچے ۲ پہر نرم آنچ دیں کہ پتی جلنے نہ پائے۔

غواص بنانا روغن بیدانجیر ایک سیر موم سفید پاؤ بھر عرق لیموں آدھ سیر سب کو ملا کر ایک بتی میں آگ پر رکھیں اور سم الفار کی ڈلی اس میں ڈول جنتر کریں۔ نرم نرم آنچ پر پکائیں۔ کچھ عرصہ میں پک کر تہ نشین ہو جائے گا۔ مومیا قائم اور غواص ہوگا۔

دیگر: مٹی کی ہنڈیا گل حکمت کریں۔ آدھ سیر تخم نیم جوکوب کرکے نیچے بچھائیں اس پر ۵ تولہ سم الفار باریک کپڑے میں پوٹلی باندھ کر رکھیں اور اس پر سوا سیر سرکہ انگوری ڈالیں۔ اوپر آدھ سیر مغز تخم نیم جوکوب کرکے اور ڈالیں۔ تب اوپر ڈھکنا دے کر ۲ پہر نرم آنچ پر پکائیں اور سرد کرکے نکالیں قائم النار غواص نکلے گا۔

دیگر: ایک کڑاہی میں آدھ پاؤ موم رکھ کر اس پر سم الفار ۲ درم رکھ کر اوپر آدھ پاؤ موم اور دیں۔ نیچے نرم آگ دیں۔ جب دھواں نکلنا شروع ہو جائے تو رال کی چٹکی دینا شروع کریں۔ حتیٰ کہ اسی طرح ۵ پہر میں آدھ سیر رال خرچ ہو جائے پھر عمل کو ختم کریں اور اس سم الفار میں سے ایک درم موم میں لپیٹ کر ایک درم رال نیچے اور ایک درم رال اوپر دے کر آدھ سیر مولیوں کے ٹکڑوں میں رکھیں اور دو پیالوں میں بند کرکے کپڑ وٹی کریں اور آدھ سیر کی آگ دیں۔ اسی طرح آدھ سیر والی ۴۰ آنچیں پوری کریں ۴۱ مرتبہ کے بعد اکسیر ہو جائے گا۔

کشتہ کرنا سم الفار چنے کے برابر ریزہ کرکے توہ پر رکھیں اوپر چار سیر عرق پیاز اور ۴ سیر عرق لسن کا چوہے دیں اور فضلہ جمع کرتے رہیں۔ بعدہٗ فضلہ کنگرہ میں کہ گل حکمت

کریں اور بھوبل میں دبا دیں۔ اور سرد ہونے پر نکال لیں۔ نامردی جذام، آتشک کو ازحد مفید ہے۔

دیگر: ایک عدد پیٹھہ میں آدھ پاؤ سم الفار ڈال کر گل حکمت کر کے ۲۰ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: سم الفار سفید ایک تولہ، شورہ نمک والا ۲ تولہ، سم الفار کے نیچے اوپر شورہ مذکور دیکر کلیا میں بند کریں اور ایک سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ جب آنچ کم ہو اور سیر بھر اوپلے دیں اسی طرح آگ تیز کرتے رہیں ۲۴ پہر کے بعد سرد کر کے نکالیں۔ سنکھیا جرح خوردہ نیلگوں سبزی مائل نکلے گا۔ شورہ اس طرح بناتے ہیں کہ آگ پر گلا کر نمک کا سفوف اس میں ملاتے جاتے ہیں جب شعلہ تقریباً بند ہو جاتا ہے تو تیار سمجھتے ہیں۔

دیگر: کھٹی بیری کے پتوں میں شورہ تہ بہ تہ دے کر سنڈھ کر لیں۔ پھر ایک کرچھے میں یہ شورہ نیچے اوپر دے کر درمیان ایک تولہ کی ڈلی رکھ دیں اور کچھ عرصہ نیچے معتدل آگ جلائیں کھیل ہو جائے گا۔ جذام اور آتشک کو مفید، باہ اور امساک بھی پیدا کرتا ہے۔ خوراک ایک چاول سے ایک رتی تک۔

دیگر: ڈنڈا تھوہر کا ایک ڈنڈا سوا بالشت لیکر زور سے کھول دیں۔ ایک تولہ سنکھیا ایک ڈلی اندر ڈال کر نیچے اوپر سہاگہ کا سفوف ڈالیں اور اڑھائی سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ کھیل ہو گا۔ جذام اور قروح خبیثہ کو ازحد مفید ہے۔ نحاس پر طرح کرنے سے قابل حملالی کرتا ہے۔

دیگر: شورہ کے ساتھ ابرک سفید کا کشتہ بنالیں۔ اور اس کشتہ کی ڈھکن دار کٹھالی بنا کر کٹھالی سے نصف وزن سنکھیا درمیان دیکر بند کر دیں اوپر گل حکمت کر کے سکھالیں۔ پھر ایک سوف یعنی ایک شعلہ اھنال اوپلہ صحرائی سے بھر کر آگ دیں کھیل ہو جائے گا۔ سنکھیا الگ اور ابرک کا کشتہ الگ رکھیں۔ سم الفار آتشک، جذام، امساک اور باہ کو مفید ہے اور ابرک لثقہ بخار کو ازحد مفید ہے۔ نیز بلغمی کھانسی کو فائدہ بخشتا ہے۔ خوراک ایک رتی۔ سنکھیا کی خوراک ایک خس۔

دیگر: کشتہ مرکب بے نظیر جملہ امراض باہ کو مفید مقوی باہ، ممسک ازحد اگر تانبے پر ڈالیں تو سفید کرے۔ پارہ طور سنکھیا سفید ہر ایک ایک ماشہ، جست ۲ ماشہ، سجی، پھٹکری، سہاگہ شورہ قلمی ہر ایک ۳ ماشہ، زردی بیضہ مرغ ایک عدد۔ اول پارہ اور جست کو باہم ملا کر گولی کریں۔

پھر باقی ادویہ میں ملا کر پیس کر زردی بیضہ سے خوب کھرل کر کے سنپٹے میں خوب اچھی طرح مضبوط بند کریں اور ایک اوپلہ صحرائی میں پھونک دیں کھیل ہوگی۔

دیگر: سنکھیا زرد ایک درم، سفوف کتھا ایک درم مٹی کے پیالے میں چولہے کی راکھ ڈال کر اس پر اوپلوں کے انگارے کوٹ کر تھوڑے رکھیں۔ اس پر نصف سفوف کتھا بچھا کر اس پر سنکھیا رکھ دیں۔ اوپر پھر کتھا دیکر اوپر انگارے انگاروں پر راکھ، راکھ پر دوسرا پیالہ ڈھک دیں۔ رات بھر رہنے دیں صبح نکال لیں۔ یہ ایک پٹ ہوئی۔ اسی طرح بیس مرتبہ کریں۔ ایک رتی تانبے پر ڈالیں سرخ کرے گا۔

عامل بنانا

سم الفار کا ست شیرہ برگ بید انجیر سے ۲۴ پہر تک کھرل کریں۔ پھر شیشی میں بھر کر بالو جنتر میں ۲۴ پہر تک آگ دیں۔ یہ عمل ۲۴ بار کریں پھر ست ہڑتال میں ملا کر ۲۴ پٹ شیرہ برگ بید انجیر سے دیں اور ۲۴ پٹ عرق بیخ نیب سے دیں۔ پھر خشک کر کے بالو جنتر میں ۲۴ پہر تک آگ مثل چراغ دیں۔ یہ عمل ۲۴ بار کریں۔ ہر دو ست تہ نشین ہو جائینگے۔ تانبے کو سفید کر کے قرص بنا دیں گے۔

نیم کی جڑ کا عرق اس طرح نکلتا ہے کہ نیم کی جڑ کھود کر اس کا ایک سرا کاٹ کر بوتل میں اس طرح لگائیں کہ اس میں پھنس جائے۔ تب بوتل کو وہیں زمین میں دبا دیں اور ۲۱ دن کے بعد نکالیں بوتل کے اندر عرق جمع ہو گیا ہوگا۔

دیگر: ۱۰ تولہ سم الفار کو ۷ روز عرق لیموں میں کھرل کریں۔ پھر سات دن آب چونہ تیز میں ۳ دن آب نمک میں اور ۷ دن آب سجی میں کھرل کریں۔ پھر خشک کر کے شیشی میں بھر کر ۱۲ پہر بالو جنتر میں آگ دیں۔ اگر شگفتہ نہ ہو تو شیر مدار میں ایک ہفتہ سحق کر کے پھر بالو جنتر کریں۔ اگر اس دفعہ بھی نہ ہو تو شیر زقوم میں ۲۴ پہر سحق بلیغ کر کے بالو جنتر میں ۱۲ پہر آگ دیں ضرور کھیل ہوگا اور قلعی وبس دونوں ایک طرح ہوگا۔

دیگر: سم الفار گئودنتا ملا کر شیرہ چولائی میں ایک پٹ آفتابی سحق کر کے بینگن میں بھر کر بھرتہ کریں۔ یہ ایک پٹ ہوئی۔ اسی طرح ۱۰۰ پٹ دیں سم الفار قائم النار اکسیر ہو جائے گا۔ تب پارہ الولہ قلعی ۲ تولہ باہم جھلبید کر کے ایک رتی سم الفار مذکور ان میں ملا کر سحق کریں اور شیرہ چولائی

کا ڈالتے جائیں پھر بوتہ میں رکھ کر بنکنال سے دھونکیں۔ پارہ اڑ جائیگا قلعی چاندی ہو جائیگی۔

دیگر: سم الفار ۲ ماشہ کو شیرہ لیموں و شیرہ بسکھپرہ ایک ایک سیر میں ڈول جنتر کریں۔ بعد ازاں سفیدی بیضہ مرغ و شیرہ تخم اندرائن میں کھرل کرکے دو پیالوں میں بند کرکے آدھ سیر ارنہ اوپلوں میں آنچ دیں۔ اسی طرح چار آنچیں پوری کریں۔ ایک چاول ایک تولہ تانبے پر ڈالیں۔

دیگر: سم الفار سفید ایک درم آب لیموں میں کھرل کرکے ایک درم شیر مدار بذریعہ کھرل جذب کریں۔ بعد ازاں لعاب گھیکوار ایک درم سحق کرکے ٹکیہ بنا کر سنپٹ مسی میں رکھیں اور کپڑ مٹی کرکے اڑھائی پاؤ اوپلوں کی آگ دیں اور ڈیڑھ چاول ایک تولہ مس پر طرح کریں زرد ہوگا۔ نیز آتشک، جذام وغیرہ کے لئے مفید ہے سنپٹ کاغذی لیموں کے برابر ہو۔

دیگر: مٹی کی ہنڈیا میں آدھ پاؤ پختہ قلمی شورہ باریک کرکے بچھائیں اور اس میں چھوٹا سا گڑھا کرلیں اور ایک بیضہ مرغ کی زردی اوپر ڈال دیں۔ پھر آدھ پاؤ شورہ قلمی اوپر ڈال کر اس کا منہ بند کردیں اور چولہے پر سوار کرکے لکڑیوں کی آگ دیں۔ مگر متوسط درجہ کی آنچ ہو۔ کامل پہر تک سرد ہونے کے بعد منہ کھولیں اور تھوڑا سا پانی اوپر ڈال دیں۔ شورہ اوپر سے الگ ہو جائے گا۔ سم الفار شگفتہ نکلے گا ایک رتی تولہ قلعی پر ڈالیں۔

ست نکالنا اور جوہر اڑانا

ست سنکھیا کیمیائی کی علامت سفید مائل بہ سیاہی ہو اور وزن میں سنکھیا سے بھاری ہو قرص بندھ سکے۔ ہڑتال کے ست کے مانند چمکیلا ہو اگر بوتہ میں چرخ دیں تو چرخ کھا جائے تا قائم الفار زرد معلوم ہو دوسری پہچان یہ ہے کہ کپڑا تر کرکے اگر ست کو اس میں لپیٹ کر رات بھر رکھیں تو کپڑے کا رنگ ست کے ہم رنگ ہو جائے

دیگر: سم الفار ۲ تولہ لعاب بول خر میں ۱۲ پہر کھرل کریں۔ پھر آتشی شیشی میں ڈال کر شیشی کے منہ میں بکری کی پشم دے کر بالو جنتر میں ۱۲ پہر آگ دیں۔ پہلے منہ کھلا رکھیں۔ جب تراوت سوکھ جائے تب مہر سلیمانی کردیں۔ ۲۴ پہر کی آنچ کے بعد دو اندر سے نکال کر دوبارہ مولیوں کے عرق سے

کھرل کریں اور ۱۲ پہر کھرل کے حسب طریق بالا پکالیں - پھر نکال کر اس میں ۱۲ تولہ پارہ ملا کر عرق لیموں سے ۲ پہر کھرل کرکے اسی طرح پکالیں - سم الفار اور پارہ دونوں چرخ کھا جائیں گے اور مس کو سفید کریں گے -

تیل کرنا ۵ سیر پلید زرد پلا کر راکھ کر لیں اور پانی میں گھول کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد مقطر لے لیں - پس ایک تولہ سنکھیا کڑچھے میں رکھ کر اس مقطر کا چوبہ دیں -

دیگر: ۵ سیر لونگ جلا کر راکھ کر لیں اور پانی میں گھول دیں - ۲۴ گھنٹہ کے بعد جو بالائی بطور چکنائی اوپر آئے اسکو لیکر ۲ تولہ سم الفار زرد کھرل کریں اور شیشی میں رکھ کر کھچڑی میں دم پخت کریں -

رسکپور

یہ مصنوعی اوپ دھات پارہ، گل ارمنی و شب یمانی سے مرکب سفید چمکدار شنگرف کی مانند ہوتا ہے اور توڑنے پر توریاں نکلتی ہیں - آگ پر دھواں بن کر اڑ جاتا ہے - یہ دھواں مضر بصارت ہے آنکھ کا اس سے بچانا لازم ہے -

طبیعت: گرم خشک بدرجہ سوم -

خواص طبی تھوڑا کھانا مصفی خون غلیظ اور مفید آتشک، جذام و سوزاک ہے - مرہموں میں گندہ اور فاسد گوشت کو دور کرتا ہے - گھی میں ملا کر لگانے سے ثبور جرح کو مفید شہد میں ملا کر کھانا سرعت انزال کو مفید ہے -

خواص کیمیائی تانبے اور پیتل پر ملنے سے اسکو سفید کرتا ہے - اس کے جوہر قائم النار ہو جائیں تو تانبے کو چاندی بناتا ہے - قلعی کا پانی جذب کرکے نقرہ کرتا ہے -

نام: رسکپور، زنجفر ابیض، سفید شنگرف، خلاصہ -

اقسام: صرف ایک ہی قسم ہے جو عام طور پر بازاروں میں ملتا ہے -

مدبر کرنا ایک برتن میں ایک پاؤ تولہ گھی ڈال کر ایک تولہ رسکپور کی ایک ڈلی رکھ دیں۔ برتن پر سرپوش ڈھک دیں اور لبیں بند کر کے چولھے پر رکھ کر چار پہر آنچ دیں۔ اگر اس عمل کو بتکرار کریں تو اور بھی اچھا ہے۔ اس طرح یہ صاف ہو جائے گا۔

دیگر: رسکپور کو باریک کپڑے کی ڈھیلی پوٹلی میں باندھ کر شہد میں پکائیں چند بار اسی طرح کریں۔

دیگر: حقہ کا متعفن پانی کڑاہی میں ڈال کر اس میں رسکپور کی پوٹلی پکائیں اور چند بار یہی عمل کریں۔

قیام عرق لیموں ۲ تولہ عرق چولائی سرخ ۲ تولہ۔ دونوں کو ملا کر ایک تولہ رسکپور پر چوپہ دیں۔ پھر آدھ پاؤ جنگلی گوبھی کے پتوں کا نغدہ کر کے درمیان رسکپور رکھ کر اس کے نیچے اوپر سجی کا سفوف ڈھک دیں اور نیچے لکڑیوں کی معتدل آگ ۲ پہر دیں۔

دیگر: تانبے کو گلا کر گندھک کی چٹکیوں سے کشتہ کریں۔ سیاہی مائل کشتہ ہوگا۔ پھر اس میں قدرے شہد ملا کر خوب اچھی طرح مل ڈالیں تاکہ نمناک ہو جائے۔ تب مٹی کی لمبی نلکی بنا کر ۵ تولہ یہ تیار کردہ دوا ڈال کر اوپر رسکپور کی ڈلی رکھ کر ۵ تولہ دوا اوپر ڈال دیں اور خوب دبا کر بھریں۔ تب نلکی کا منہ بند کر کے پہلی آگ آدھ پاؤ کی دیں۔ دوسری آدھ سیر کی، تیسری ڈیڑھ سیر کی تب سرد کر کے نلکی کھولیں اندر سے رسکپور نکال لیں جو قائم ہوگا۔

دیگر: ۲ تولہ رسکپور، دیتیا جس کو کھٹی بوٹی کہتے ہیں اس کے مقطر عرق ۵ تولہ سے خوب کھرل کر کے ٹکیہ بنا لیں۔ تب تیل کے دیا میں بند کر کے پہلے تین آگ ایک ایک سیر کی ۲ پہر دیں۔ پھر دو آگ سات سات سیر کی دیں۔ دوا یہ ہے۔ پاؤ بھر عمدہ سجی لے کر اس کو ۲ سیر پانی میں بھگو دیں۔ قدرے جوش دے کر اس کو ۲۴ گھنٹے کے بعد مقطر کر لیں۔ پھر اس میں آدھ پاؤ شورہ اور آدھ پاؤ نمک ملا کر پکا کر خشک کریں۔

دیگر: تیتی بوٹی کا پانی آدھ پاؤ لے کر اس میں ایک تولہ رسکپور کھرل کریں اور ٹکیہ بنا کر سکھا لیں۔ پھر کھٹی بوٹی کے آدھ پاؤ نغدہ میں رکھ کر چونہ تلے اوپر دے کر توہ پر رکھ کر نیچے آگ جلائیں جب نغدہ جل جائے تب نکال لیں۔

مومیا اور غواص رسکپور کو قائم کر کے جنس کی بیٹھ کے سقوف میں بھر کر لوہے کی سنپٹ میں بند کریں اور انگاروں کی نرم آگ پر رکھ دیں کچھ عرصہ میں وہ مومیا ہو جائے گا۔

دیگر: مینڈک کی چربی کا تیل نکال کر اس میں ایک تولہ رسکپور کی ایک ڈلی تاگے سے باندھ کر لٹکائیں اور نرم آنچ پر پکائیں۔ ۳ گھنٹہ پکنے سے وہ مومیا ہو جائے گا۔

تیل بنانا رسکپور کو باریک پیس کر انڈے کو خول میں بھر دیں اور تاروں کے چھینکے میں انڈہ رکھ کر السی کے تیل میں ۲ پہر نرم آنچ پر پکائیں۔ بعدہٗ سرد کر کے انڈہ کھولیں۔ اندر سے تیل نکلے گا۔ آتشک کے لئے اکسیر ہے۔

دیگر: بسچی یا بالوں کے تیل سے رسکپور کو ۲ پہر اچھی طرح کھرل کریں۔ تب انڈہ کے خول میں بھر کر حسب طریق بالا السی کے تیل میں ۲ پہر پکالیں تیل ہو جائے گا۔

دیگر: کیلے کے گوبھ کا عرق نکال کر قائم النار رسکپور پر ۲ پہر چویہ دیں۔ پھر کنیر سرخ کا نمک برابر کا شامل کر کے گولیاں بنالیں اور پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔

کشتہ کرنا رسکپور کی ایک ڈلی ۳۰ ماشہ کی لیکر ایک سیر شیر مدار میں نرم آنچ پر پکائیں شگفتہ ہوگا۔ فساد خون، آتشک، سوزاک، جذام، خدر، برص، بہق، خنازیر، نواصیر، ناسور وغیرہ کے لئے از حد مفید ہے۔ خوراک آدھی رتی سے ایک رتی تک۔

دیگر: رسکپور ایک تولہ ایک کڑچھے میں رکھ کر اوپر ۵ دام پختہ مدار کا دودھ کا چویہ نرم آگ پر دیں۔ پھر ۵ دام پختہ تھوہر کے دودھ کا چویہ دیں۔ بعد ازاں مٹی کے برتن میں رکھ کر ایک سیر پختہ عرق حنظل اس پر جذب کریں کھیل ہو جائے گا۔ آتشک اور قروح خبیثہ کو از حد مفید ہے۔

دیگر: ایک بڑے مینڈک کے منہ میں ایک تولہ رسکپور دے کر منہ سی دیں۔ اوپر مٹی لگا کر اس قدر آگ دیں کہ مینڈک نیم پختہ ہو جائے اس سے نکال کر دوسرے میں رکھیں اسی طرح سات مرتبہ کریں۔

دیگر: کافور السی کے تیل سے کھرل کر کے رسکپور کی ڈلی پر کاغذ کے برابر موٹا لیپ کریں اور چراغ کی لو پر رکھ کر کافور کو جلا ڈالیں۔ اسی طرح ہر بار کرتے جائیں۔ ۲۱ آنچ میں رسکپور

ایک قسم کا کشتہ ہو جائے گا جو آتشک کے لئے بہت مفید ہو گا۔
جوہر اڑانا: رسکپور کو حنظل کے عرق سے ۲۴ پہر کھرل کر کے سکھا لیں۔ پھر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑا لیں
دیگر: عرق بھنگرہ سفید یا عرق پان یا ہر دو کے عرق سے ۲۴ پہر کھرل کر کے سکھا لیں پھر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑا لیں۔
دیگر: رسکپور کو گھی میں کھرل کر کے جوہر اڑا لیں۔
دیگر: رسکپور کو کیلہ کے عرق میں کھرل کر کے سکھا لیں۔ پھر ڈمرو جنتر میں رکھ کر جوہر اڑا لیں۔

دارچکنا

حالات: یہ ادپ دھات مصنوعی تیار کی جاتی ہے جس میں ایک رطل پارہ اور ایک اوقیہ سم الفار ہوتا ہے۔ دونوں کو ملا کر جوہر اڑا لیتے ہیں۔ اس کا رنگ سفید ہوتا ہے پھٹکری کی مانند آگ پر دھواں دے کر اڑ جاتی ہے۔ دھواں مضر لبصارت ہے۔ اس کے دھوئیں سے اگر مرغ کا پر سفید ہو جائے تو اصلی سمجھنا چاہیئے۔

نام: دارچکنا، دارشکنہ، سلیمانی۔

طبیعت: درجہ چہارم میں گرم خشک ہے۔ شدید زہر ہے۔

خواص طبی: آتشک، جذام، قروح خبیثہ، بواسیر کے مسوں اور تواسیر نیز خنازیر وغیرہ کو نہایت مفید ہے۔ آتشک کے باعث جو درد جوڑوں میں ہوتا ہے اس کو دور کرنے میں اکسیر ہے۔ اگر روغن زیتون کا بنا ہوا صابن باریک کتر کر پانی میں ڈالیں اور آگ پر گرم کر کے گلائیں اور اس میں دارشکنا ملا کر کھرل کریں تا کہ مرہم کی مانند ہو جائے اس کا ضماد کریں تو درد اور گنٹھیا کو جلد آرام آتا ہے۔ جن دردوں میں سخت ضربان ہوتے ہوں ان کے لئے از حد مفید ہے۔

خواص کیمیائی: پھونک دھاتوں کو نرم کرتا ہے۔ مدبر کیا ہوا گندھک اور ہڑتال کا چھوڑ ہے۔ بھی ان کا نیل چھڑا دیتا ہے۔ تانبے اور پیتل پر طلے سے اس کی جلد کو سفید کرتا

ہے۔ سونا بنانے میں کارآمد ہے۔

مدبّر کرنا باریک ململ کی ڈھیلی پوٹلی میں ایک تولہ دارچکنا کی ایک ڈلی باندھ کر حقہ کے سڑے ہوئے پانی میں نرم آگ پر پکائیں۔ دیگچہ مذکورہ پانی سے بھرا ہوا ہو۔ جب چہارم حصہ پانی باقی رہے تب نکالیں۔ پھر اسی طرح گائے کے دودھ میں غرق ڈھول جنتر کریں پھر اسی طرح شہد میں پکائیں کہ شہد کا رنگ سیاہ ہو جائے۔

دیگر: بین پھل کے اندر بھر کر ایک سیر شیر گاؤ میں پکالیں۔ اسی طرح ۳ مرتبہ کریں۔

قیام آہنی کڑچھے میں اول ۲ تولہ چونا قلعی ان بجھ فرش کریں۔ اس پر ۲ تولہ نوشادر کا سفوف اس پر ۲ تولہ راکھ اپلہ کنڈا بچھا کر اس پر ایک تولہ دارچکنا کی ڈلی رکھیں اس پر پھر اپلہ کنڈہ کی راکھ دیں۔ اس پر ۲ تولہ نوشادر اس پر دو تولہ چونا دیں۔ نیچے ایک پہر تک نرم نرم آنچ جلائیں۔ اگر کہیں سے دھواں نکلے تو چونہ دے کر بند کر دیا کریں۔ ایک پہر کے بعد سرد کر کے نکال لیں۔

دیگر: رسکپور کی مانند تانبے کے پیالہ کشتہ میں بند کر کے آگ دیں۔

جوہر اڑانا: رسکپور کی مانند گھی کے ہمراہ ایک برتن میں بند کر کے ڈورو جنتر میں جوہر اڑالیں

دیگر: نمک لاہوری اور دارچکنا برابر ملا کر باریک پیس لیں اور دو برتنوں میں ڈورو جنتر کر کے جوہر اڑالیں۔ اگر عرق لیموں میں پیس کر جوہر اڑائیں تو اور بھی عمدہ ہے۔

کشتہ کرنا دارچکنا ایک تولہ کی ایک ڈلی لیں اور سفید دیسی کاغذ حقہ کے غلیظ پانی میں خوب تر کر کے ڈلی پر لپیٹیں۔ پھر ۳ تولہ قلعی گلا کر عین گداز میں وہ دارچکنا کی ڈلی بذریعہ دست پناہ اس کے اندر دے دیں اور ایک منٹ کے بعد نکال کر دوسرے کاغذ میں بدستور لپیٹ کر عمل کریں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ کریں کھیل ہو جائے گا۔

دیگر: جمال گوٹہ کی گری، بھلاوہ، لسن یک پوتھیہ ہر ایک ایک ماشہ سب گھوٹ کر نگدہ کر لیں اور درمیان دارچکنا دے کر برتن میں ڈال کر اوپر سے شیرہ مدار ۳ دام پختہ ڈال کر برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر دیں اور ۳ سیر ارنہ اپلہ میں آگ دیں۔ اول تو ایک ہی عمل سے ورنہ دو عمل سے ضرور کشتہ ہو گا۔

دیگر: دار چکنہ ایک ڈلی ایک تولہ کی کرنچھے میں رکھ کر اس پر حقہ کا سڑا ہوا پانی ایک سیر شیر دار ایک پاؤ اور گھی آدھ پاؤ بذریعہ چوبا آگ پر جذب کر دیں۔

حل کرنا: جست ۲ تولہ قلعی ½ ۱ تولہ پارہ ½ ۵ تولہ جست کو گلا کر قلعی ملائیں۔ پھر پارہ ملا کر آگ سے اتار لیں۔ تب گیارہ تولہ دار چکنا اس میں ملا کر خوب اچھی طرح کھرل کریں اس مرکب میں ہلکی حرارت پیدا ہوگی۔ تب آہنی کڑچھے میں ڈال کر ہلکی آگ پر رکھیں۔ جست مکھن کی طرح ہو جائے گا۔ تب نمناک جگہ میں رکھیں۔ چند روز میں تمام دار چکنہ حل ہو جائیگا سفید پانی کی طرح مقطر کر کے شیشی میں ڈال لیں۔ قرع انبیق سے ۷ بار مکرر تقطیر کر لیں رنگین ہو جائے گا۔ یہ پانی ہر شے کو غواص اور مشمع کرتا ہے۔

دار چکنا کا تیل: ریٹھہ کا پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ یعنی ریٹھہ کے چھلکا کا جس سے کپڑے دھویا کرتے ہیں۔ پھر ایک تولہ چاندی کی کٹوری بنا لیں اور توہ پر ریت بچھا کر اس پر کٹوری اس طرح رکھیں کہ ریت کے اندر کٹوری کی پشت چھپ جائے تب اس کے اندر دار چکنا ایک تولہ ڈلی رکھ کر تلے نرم نرم آگ جلائیں اور اوپر روغن مذکور کا برابر پیا دیتے رہیں حتیٰ کہ دار چکنا موم کی مانند نرم ہو جائے۔

مردار سنگ

حالات: یہ اوپ دھات گندھک اور سیسہ کے مرکب کرنے سے بنائی جاتی ہے۔ آگ پر ڈالنے سے دھواں دیتی ہے۔ گندھک کی بو آتی ہے۔ سخت پتھر کی مانند ہوتی ہے۔ رنگت زرد سیاہی مائل جس میں خفیف سی سبزی جھلکتی ہے۔ ضرب سے فوراً ریزہ ریزہ ہو جاتی ہے۔ معدنی بھی ہوتی ہے مگر بہت کمیاب۔

نام: مردار سنگ، مردار سنج، مرتک، وجود گیا۔

طبیعت: بسوم درجہ میں گرم خشک ہے۔ کھانا مضر ہے کیونکہ زہر ہے۔

خواص طبی

بدن پر لگانے سے جلد سیاہ کرتا ہے۔ مرہم میں ملا کر لگانا فاسد گوشت دور کرتا ہے۔ دودھ میں گھس کر ذرا سا پینا دیدان شکم کو دور کرتا ہے۔ سفیدہ کیا ہوا مردار سنگ سرمہ میں ملا کر آنکھ میں لگانا بیاض چشم کے لئے مفید ہے۔ دہی کے ساتھ ملا کر پلانے سے قے لاتا ہے۔ روغن گل میں ملا کر لگانے سے جوئیں دور کرتا ہے۔ اگر روغن گل میں ملا کر بغل میں لگائیں تو گند دور کرتا ہے۔

خواص کیمیائی

اگر اس کو حل کر کے تانبے یا پیتل پر لگائیں تو بیرونی سطح کو چاندی کے مانند سفید چمکدار کرتا ہے۔ پارہ کو عقد کرتا ہے قلعی کا پانی سوخت کرتا ہے اور تانبے کا اعلیٰ طلا بنتا ہے ہر ایک دھات کو کشتہ کرتا ہے۔

مدبر کرنا

مردار سنگ کو باریک اور ڈھیلی پوٹلی میں باندھ کر جو کے درمیان رکھ کر پانی ڈال کر اس قدر پکائیں کہ جو (شعیر) پک کر گل جائیں اور پھٹ جائیں۔ تب پوٹلی باہر نکال کر سادہ پانی سے دھو ڈالیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔

دیگر، سفید پشم میں لپیٹ کر باقلا میں اس قدر جوش دیں کہ پشم سیاہ ہو جائے اور باقلا گل کر ہرا ہو جائے۔ تب نکال کر دوبارہ یہی عمل کریں۔ اسی طرح چند بار کریں۔

دیگر، سرکہ اور نمک ہندی میں ملا کر کھرل کریں اور سادہ پانی سے دھو کر سرکہ اور نمک نکال لیں۔ اسی طرح چند مرتبہ کریں۔ ایک تولہ مردار سنگ کے لئے ۹ ماشہ نمک اور ۵ تولہ سرکہ ایک دفعہ کے لئے کافی ہے۔

کشتہ کرنا

۱۔ مردار سنگ کو ایک ہانڈی میں ڈال کر شیر مدار اس قدر ڈالیں کہ ۳۔۴ انگل اوپر رہے۔ ۲۴ گھنٹہ اس میں رکھنے کے بعد منہ بند کر کے اس قدر آگ دیں کہ تمام دودھ جل جائے۔ پس مردار سنگ کو پیس کر رکھیں۔ آنکھ میں لگانے سے سانپ کی زہر دور ہو جاتی ہے۔ نیز کھلانے سے بلغمی کھانسی اور دمہ دور ہوتا ہے۔ مقوی باہ اور ممسک ہے۔

۲۔ مفید مفلوج، لقوہ، ضیق النفس، سعال مزمن، بھوک لگائے، جریان دور کرے، سیلان رطوبت نسواں دیرینہ کو از حد مفید ہے۔ مقوی باہ اور امساک پیدا کرے۔

ص: مردار سنگ نیم دام کو ۲ پہر شیرہ مدار میں کھرل کریں اور گولیاں بنا کر بینگن کے اندر بھر دیں اور گل حکمت کر کے دو ہاتھ لمبے اور اسی قدر چوڑے گڑھے میں ہوا سے بچا کر آگ دیں۔ خوراک ایک چاول سے ایک رتی تک منقیٰ یا پان میں کھلائیں۔

۳۔ نئے اور پرانے سوزاک کے لئے از حد مفید خواہ آتشک بھی ہمراہ ہو۔

ص: مردار سنگ ۳ تولہ کی ایک ڈلی لے کر اناس کے تازہ پتوں کے تین پاؤ نغدہ میں رکھ کر کلیا میں بند کر کے ایک سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ خوراک ایک رتی بتاشہ میں رکھ کر دیں۔ اوپر سے ۲½ تولہ کڑوا تیل اور ۱۵ تولہ دہی باہم ملا کر پلائیں۔ دو ہفتہ اسی طرح کریں۔ اگر فائدہ معلوم نہ ہو تو دوا کا وزن دو چند کر دیں۔ غذا سوائے نان گندم بے نمک مرغن کے اور کوئی چیز نہ دیں۔

۴۔ مقوی باہ، ممسک، ویدان شکم کو دور کرے۔ سانپ کی زہر دور ہو۔ اسی ایک پوٹھیا ۳ تولہ چھیل کر آک کے دودھ سے کھرل کر کے نغدہ بنالیں۔ اور اس میں ایک تولہ مردار سنگ کی ایک ڈلی رکھ کر اوپر گل حکمت کر دیں اور نیم سیر اوپلوں کی آگ دیں ۳ یا ۷ یا حد ۱۱ بار میں سفید کشتہ ہو گا۔ خوراک آدھ رتی بتاشہ میں رکھ کر دیں۔

جوہر اڑانا ۱۔ مردار سنگ کو برابر کے نمک میں ملا کر آک کے دودھ سے کھرل کریں اور سکھا کر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑا لیں۔

۲۔ مردار سنگ، انار ترش یا عرق لیموں یا شیر مدار یا شیر و لسن میں کھرل کر کے سکھا لیں۔ اور ڈمرو جنتر میں جوہر اڑا لیں۔

ثابت کرنا: مردار سنگ جو کوپ کریں اور گدھے کے پیشاب میں پکا کر اسی کے پیشاب میں دھو ڈالا کریں۔ یہ عمل مکرر کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ وہ قائم ہو جائے۔

حل کرنا: مردار سنگ کو باریک کر کے تند سرکہ میں ڈال کر ۲۱ روز دھوپ میں رکھیں تاکہ سرکہ سیاہ ہو جائے۔ سرکہ اوپر سے گرا دیں اور مردار سنگ کو کھرل کر کے اس کا حصہ چہارم پھٹکری میں ملائیں اور قارورہ یعنی سفید گول شیشی میں ڈال کر منہ پر مہر لگا کر گھوڑی کی لید میں دبا دیں۔ لید ۲ من ہو۔ ۴۱ روز کے بعد نکالیں۔ محلول کو ترع انبیق سے تقطیر کریں پہلے پھٹکری ٹپکے گی۔ پھر مردار سنگ محلول ٹپکے گا۔

دیگر: مردار سنگ کو دن بھر نمک لاہوری کے ہمراہ سحق کریں اور دھوپ میں رکھیں یعنی نصف دن کھرل کریں اور نصف دن دھوپ میں رکھیں اور رات کو پانی سادہ سے دھو ڈالا کریں۔ اسی طرح ۷ روز کریں تاکہ چونہ کی مانند سفید ہو۔ پھر اس میں سرکہ تیز ملا کر خوب کھرل کریں اور قدرے نوشادر اور جوکھار بھی شامل کریں۔ پھر ۳ ہفتہ گھوڑے کی تازہ لید دو من میں دبا چھوڑیں بعد ازاں باہر نکالیں تمام گداختہ اور سفید ہو کر نکلے گا۔

نیلا تھوتھا

یہ معدنی اور مصنوعی دو قسم کی دھات ہے۔ معدنی تو تانبے اور سونے کی کان سے نکلتا ہے لیکن مصنوعی دہی اور سرکہ سے اس طرح بنایا جاتا ہے کہ کھٹے دہی میں تانبے کا برادہ ڈال کر رکھ دیتے ہیں۔ چند روز میں دہی سوکھ کر نیلا ہو جاتا ہے۔ آگ پر رکھنے سے خفیف دھواں دیتا ہے اور آخرکار سفید راکھ ہو جاتا ہے۔

نام: نیلا، نیلا تھوتھا، مور طوطیا، طوطیا۔

اقسام: دو قسم کا ہوتا ہے ایک معدنی دوسرا مصنوعی اور بلحاظ رنگ کے چار قسم کا ہوتا ہے ایک کا رنگ نیلا ہٹ پر ہوتا ہے۔ دوسرا سبزی مائل جو مور کی گردن کا سا نیلا ہوتا ہے۔ وہ سب سے اعلیٰ ہوتا ہے تیسرا سفید جس کو قشر ہندی کہتے ہیں۔ چوتھا مرزانی جو گول ہوتا ہے کرمانی قلمی کہلاتا ہے۔ ایک قسم کو محمودی اور ایک قسم کو سمہوری یا قصب کہتے ہیں۔ زرد کرمانی اور جبلی سفید اور سی خود زنب عمل میں کام آتا ہے۔

طبی خواص: کھانے سے قے لاتا ہے لیکن معدہ کو مواد فاسدہ سے پاک کر دیتا ہے۔ پچکاری کرنے سے سوزاک کو مفید ہے۔ آنکھ کے پھولے اور جالے کو ازحد مفید ہے۔ مرہموں میں ڈالنے سے خراب گوشت کو کھا کر زخم کو پاک کر دیتا ہے۔ بھسم بنا کر کھلانے سے پرانے بخار کو مفید ہے۔

کیمیائی خواص: معلوم ہے پر ملنے سے اس کو نحاسی رنگ کا کر دیتا ہے۔ اگر کم رنگ سونے پر لگا کر تپایا جائے

اور یہ عمل بتکرار کیا جائے تو اسے سرخ رنگ کر دیتا ہے۔ چاندی گلا کر اس پر بار بار طرح کیا جائے تو کثرتِ عمل سے چاندی کو سرخ کر دیتا ہے۔ ہر ایک لعاب دار رشتے کو پھاڑ کر رقیق کر دیتا ہے۔ خصوصاً جب اس کو سفید کر لیا جائے۔ گندھک میں ملانے سے اس کا تیل جدا کر دیتا ہے۔ پارہ میں ملا کر اگر کسی ترشی پر گرا جائے تو پارہ کی گرہ بنا دیتا ہے۔ اگر تیزاب میں عنبرہ اور سم الفار حل کر لیا جائے تو اس کے ملانے سے سم الفار علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اگر سیسہ پر ڈالا جائے تو کثرتِ عمل سے سیسہ سخت اور گہرا ہو جاتا ہے۔

طوطیا سفید کرنا اور چھوڑ بنانا

ستیاناسی جس کو کٹیلا بھی کہتے ہیں ایک خاردار پودا ہے جو گز بھر تک اونچا ہوتا ہے۔ اس کے پتوں پر جابجا کانٹے ہوتے ہیں۔ پھول زرد ہوتا ہے۔ گرمی کے موسم میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اگر اس کی شاخ کو توڑیں تو اندر سے زرد دودھ نکلتا ہے۔ اگر نیلا تھوتھا کی ایک ڈلی چینی کے ایک برتن میں رکھ کر اسے ستیاناسی کے دودھ سے تر کریں اور پھر خمیر شدہ آٹے میں بند کر کے آگ میں پکالیں کہ آٹا خوب سرخ ہو جائے۔ یہ ایک پٹ ہوئی۔ اسی طرح ۴ پٹ دیں تو وہ سفید ہو جائے گا۔

دیگر: نیلا تھوتھا ۵ تولہ، تیزاب گندھک ۱۰ تولہ دونوں کو آتشی شیشی میں پکالیں۔ سفید ہو گا۔

دیگر: برگ تورستہ نیم و ہاتن ہر ایک ۵ تولہ گھوٹ کر گندہ بنالیں۔ درمیان ۲ تولہ نیلا تھوتھا رکھ کر گل حکمت کر کے ایک سیر کی آگ دیں سفید ہو گا۔

دیگر: نیلا تھوتھا باریک پیس کر ایک چینی کے برتن میں ڈالیں۔ اور درخت چنبہ کے پھول کا عرق نکال کر اس پر اتنا ڈالیں کہ تر ہو جائے پھر سایہ میں سکھالیں۔ اسی طرح ۳ بار تر کر کے سکھائیں یہ چھوڑ تیار ہو گیا۔ درخت چنبہ بہت بڑا درخت ہوتا ہے۔ پتے جامن کے پتوں کی مانند گراں سے قدرے بڑے پھول ہلکا زرد جس سے نہایت بھینی بھینی خوشبو آتی ہے۔

دیگر: پوست بیضہ مرغ کی اندرونی جھلی دور کر کے شیر مدار میں خوب سحق کریں اور سکھا کر پھر شیر لیموں میں کھرل کریں۔ پھر نوشادر کی ثابت ڈلی پر لیپ کر کے ۳-۴ روز سخت دھوپ میں رکھیں وہ چودہ ہو جائے گی۔ پھر اس کو شیر لیموں میں کھرل کر کے پھٹکری کے ایک ٹکڑے پر لیپ کر کے دھوپ میں

رکھیں کہ چونہ ہو جائے۔ پھر اس کو شیرہ لیموں میں کھرل کر کے ہڑتال پر لیپ کر دیں کہ ۳-۴ روز کی سخت دھوپ سے وہ بھی چونہ ہو جائے۔ تب اس شیرہ کو لیموں سے کھرل کر کے طوطیا پر لیپ کر کے دھوپ میں رکھیں۔ ۳-۴ روز کی سخت دھوپ سے وہ بھی چونہ ہو جائے گی۔ یہی گور بھسم ہے جو ہر ایک شے کا چھوڑ ہے۔

طوطیا سفید کرنا نیلا تھوتھا، سرکہ یا عرق لیموں کے ساتھ کھرل کریں اور پھر ٹکا کر اوپر سے عرق نتھار لیں۔ پھر سادہ پانی سے چند مرتبہ دھو ڈالیں۔

دیگر: نیلا تھوتھا باریک کر کے ململ کی ڈھیلی پوٹلی میں باندھیں اور سادہ پانی میں تھیلی کو خوب اچھی طرح ملیں۔ جتنا نیلا تھوتھا پانی میں نکل آئے اس کو مقطر کر کے سکھا لیں۔

نشو بیہ نیلا تھوتھا ایک ڈلی ایک تولہ کی لے کر زندہ مینڈک کے پیٹ میں بھر کر منہ سی دیں۔ اوپر گل حکمت کر کے سکھا کر ایک سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح چند مرتبہ کریں وہ سخ اور قائم النار ہو جائے گا۔

دیگر: تمر حنظل میں بھر کر حسب طریق بالا عمل کریں ۳ بار میں سرخ ہو جائے گا۔

رکھیل کرنا شیرز قوم یا مدار سے ۳ پہر کھرل کر کے ٹکیہ بنا لیں اور سکھا کر دو پیالوں میں بند کر کے ایک سیر کی آگ دیں۔

دیگر: شیرز قوم، شیر بز، شراب برانڈی تینوں کا چوبہ نیلے تھوتھے کو ۴ پہر دیں۔ پھر ایک کلیا میں ڈال کر پاؤ بھر شیر مدار بھر کر بند کر کے ۴ سیر کی آگ دیں۔

جوہر اڑانا: نیلا تھوتھا، پارہ، نوشادر تینوں ہم وزن لے کر باریک رگڑیں۔ خواہ خشک رگڑیں خواہ عرق لیموں یا شیر مدار سے کھرل کریں۔ پھر سکھا کر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑائیں۔ جتنے جوہر اوپر لگیں ان کو ثفل میں ملا کر بار بار اڑائیں۔ حتیٰ کہ سب کچھ تہ نشین ہو جائے۔

موم کرنا: پاؤ بھر تارامیرا (تیرہ یا) کا تیل آدھ پاؤ، برگ حنا خشک دونوں کو برتن میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اس میں ۵ یا ۱۰ تولہ نیلا تھوتھا کی ڈلیاں ڈال کر معتدل آگ پر ۴ پہر پکا لیں وہ سرخ ہو کر قائم النار ہو جائیگا۔ اسی طرح دھو کے تیل میں قائم مومیا ہو جاتا ہے۔

زنگار

یہ مصنوعی اور معدنی اوپ دھات نہایت سبز رنگ کی ہوتی ہے سونا اور تانبا کے معدن سے نکلتی ہے۔ اسے پانی میں حل کرکے نقاش لوگ استعمال کرتے ہیں۔

نام: زنگار، زنجار، توتیا سبز، اخضر، حور لرخ، سبزی ہندی، اکسیری، سوا۔

اقسام: دو قسم ہے ایک معدنی، ایک مصنوعی۔

طبیعت: گرم خشک بدرجہ سوم۔

طبی خواص: قے لاتا ہے، زخموں سے فاسد گوشت کو دور کرتا ہے، ناسور کو مفید ہے، زخم مجاری بول اور بلغمی بخار کو از حد مفید ہے۔

کیمیائی خواص: چاندی کو زرد رنگتا ہے، لوہے کو نحاسی رنگ کرتا ہے، جلانے سے سبز شعلہ دیتا ہے، آگ پر ڈالنے سے دھواں چھوڑ کر کھیل ہو جاتا ہے۔ کبھی سرخ رنگ ہو جاتا ہے کبھی سفید ہو جاتا ہے۔

نمک

حالات: یہ ادویہ دھاتی معدنی اور مصنوعی دو قسم کی ہے۔ ذائقہ سب کا کھاری یا نمکین ہوتا ہے کھانوں میں ذائقہ کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض نمک محض دواءً استعمال کئے جاتے ہیں۔ طریق پیدائش مختلف ہیں۔ زمین اور پہاڑ کے معدنوں سے بھی نکلتا ہے۔ جھیل دریا اور سمندر کے پانی کو جلا کر بھی بنایا جاتا ہے۔ بوٹیوں درختوں اور بعض دیگر اشیا کی راکھ سے بھی نکلتا ہے۔

نام: لُون، نمک، ملح، صمغ الارض، کھار، خاک نوزد، سالٹ۔ لون۔

اقسام: بے شمار ہیں مگر جو زیادہ مشہور ہیں لکھی جاتی ہیں۔

۱۔ نمک لاہوری جو پنجاب کے علاقہ کھیوڑا اور میانی سے نکلتا ہے۔ کھانے میں لذیذ ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں ایک سرخ دوسری سفید۔ سفید جو شفاف ہوتا ہے شیشہ لون کہلاتا ہے اور یہ سب سے اچھا ہوتا ہے۔

۲۔ پشاوری جو بظاہر سیاہی مائل ہوتا ہے مگر پیسنے پر سفید ہو جاتا ہے۔

۳۔ سانبھری جو جھیل کے پانی کو آگ پر خشک کر کے بناتے ہیں۔ اسکی چورس ڈلیاں ہوتی ہیں

۴۔ کالا نمک جو گندھک کے ملانے سے بناتے ہیں۔ نہایت تند اور بدبودار ہوتا ہے۔ مگر ہاضم قوی ہوتا ہے۔ رنگ اس کا بالکل سیاہ ہوتا ہے۔

۵۔ شیشہ لون، نمک لاہوری کی آہک سے بنتا ہے

۶۔ سونچر یہ بھی کالا رنگ کا ہوتا ہے جو سجی کو پہلے بھون لینے اور پھر پانی میں بھگو کر مقطر پکانے سے بنتا ہے۔

۷۔ سمندر لون جو سمندر کے پانی کو آگ پر خشک کر کے بنایا جاتا ہے۔

۸۔ کھاری لون جو زمین شور سے نکالتے ہیں اور کھالوں کے رنگنے میں استعمال کرتے ہیں اسے پاپڑا بھی کہتے ہیں۔ اہل عرب ملح المر بولتے ہیں اور اہل فارس نمک تلخ کہتے ہیں۔

۹- کچ لون، شیشہ گروں کی بھٹیوں سے نکلتا ہے۔ سبزی مائل نہایت سخت ہوتا ہے۔
۱۰- ملح قلی یعنی سجی کا نمک جس کو پاپڑ کھار لون کہتے ہیں۔ سجی کو پانی میں چند روز بھگو کر مقطر کو پکا کر بناتے ہیں
۱۱- چونے کا نمک، سجی کی طرح چونہ کو پانی میں بھگو کر نکالتے ہیں۔
۱۲- نباتات کا نمک جس کو ملح العقاقیر کہتے ہیں۔ جس بوٹی کا نمک نکالنا ہو اس کو جلا کر راکھ پانی میں گھول کر آگ پر خشک کر لیتے ہیں۔ ان میں مشہور پھٹکنڈہ کا نمک۔ مولی کا نمک اور سنا کا نمک ہے
۱۳- نمک اندرانی اسکو نیشاپوری بھی کہتے ہیں کیونکہ یہ نیشاپور سے نکلتا ہے یہ شیشہ کی مشابہ ہوتا ہے
۱۴- نمک سجین سیاہ رنگ پہاڑی نمک ہے جس کو ملح تان بھی کہتے ہیں۔
۱۵- ملح البول یعنی آدمی کے پیشاب کا نمک۔ جوان بچوں کے پیشاب کو سکھا کر نمک بنا لیتے ہیں۔
۱۶- ملح موئے سر یعنی جوان آدمی کے سر کے بال جلا کر راکھ بنا لیں عذرا سے ملا کر بناتے ہیں۔ اسی کو حجر القدیم، گلشن حکمت اور حجر حیوانی کہتے ہیں۔
۱۷- ملح آک یعنی درخت آک کا نمک مثل دوسری بوٹیوں کے اسکی راکھ سے بناتے ہیں۔
۱۸- نمک ناخن فیل، ہاتھی کے ناخن کو جلا کر بناتے ہیں

طبیعت: کل نمک گرم خشک بدرجہ دوم ہیں۔ لیکن بعض تیسرے درجہ میں بھی ہیں۔ جیسے نوشادر، چونہ اور سجی کا نمک۔

خواص طبی راکھ سے جو نمک بنائے جاتے ہیں ان کی وہی خاصیت ہوتی ہے جو اس بوٹی یا شے کی ہوتی ہے۔ مثلاً سنا کا نمک جلاب ہے۔ مولی کا نمک ہاضم ہے۔ لیکن جو نمک محض کھانے میں ڈالے جاتے ہیں ان کا فائدہ یہ ہے کہ ضماداً اشقاق جلد اور خارش کو مفید ہے گھی میں ملا کر اگر بدن پر ملا جائے اور پھر گرم پانی سے غسل کیا جائے تو مسام کھل کر اندر سے بخارات نکل جاتے ہیں۔ ضماد سے خون کو جلد کی طرف کھینچ لاتا ہے۔ ہاضم ہے۔ بادگولہ اور ریح کو تحلیل کرتا ہے۔ منجن مصفیٔ دندان ہے۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے بچھو اور کنکھجورے کے کاٹے کو مفید ہے۔ کھانسی کو فائدہ بخشتا ہے۔ کھانے سے دست آتے ہیں اور بدن پر کھجلی ہونے لگتی ہے۔

کیمیائی خواص

پانی میں حل ہو جاتا ہے تیل میں ویسا ہی پڑا رہتا ہے۔ آگ پر پھوٹ کر ریزہ ریزہ ہو جاتا ہے۔ بارود میں جلانے سے زرد سبزی مائل شعلہ دیتا ہے دھاتوں کو درست کرتا ہے۔ اگر کسی دھات میں تیل یا ملاوٹ ہو تو اس کو نکال کر دھات کو صاف کر دیتا ہے۔ سونے اور چاندی کا رنگ بڑھاتا ہے۔ اگر چراغ میں تیل کے اندر ڈلی رکھ دی جائے تو تیل کم خرچ ہوتا ہے۔ آگ پر پھونکنے سے وزن گھٹ جاتا ہے۔ اگر اس کو قائم النار کر لیا جائے تو پارہ اور گندھک دونوں کو قائم کرتا ہے۔

نمک کی صفائی

نمک کی ڈلی آگ پر تپا کر سرخ کر لیں۔ پھر روغن کنجد میں بجھالیں چند بار ایسا کریں۔

دیگر: نمک کو پانی میں گھول کر ۲۴ گھنٹہ یا کم از کم ۳ گھنٹہ کے بعد مقطر لیں اور اس کو دھوپ میں یا نرم آگ پر پکا کر جمالیں۔ اس طرح چند بار کرنے سے نمک خوب صاف ہو جاتا ہے۔

قیام

کسی قدر نمک وزن کر کے باریک پیس لیں اور برتن میں منہ بند کر کے آگ میں رکھ دیں۔ جب سرد ہو جائے تو نکال کر وزن کر لیں۔ جس قدر وزن کم ہوا اتنا نمک اور ملا کر پھر آگ دیں۔ اسی طرح بار بار نیا نمک ملا کر بند کر کے آگ دیتے جائیں۔ حتیٰ کہ جتنا وزن پہلے ڈالا تھا اتنا وزن برآمد ہو اور اس سے کم نہ ہو۔

دیگر: بوٹی مور سکھا، بوٹی ککروندہ جنگلی، بھانٹ سیاہ گل ان تینوں بوٹیوں کا شیرہ نکالیں اور نمک یا شورہ یا سجی یا جوکھار میں سے جس شے کو قائم کرنا چاہیں اس کو اس مرکب شیرہ میں سات پٹ دھوپ میں دیں۔ بعدہٗ تیزاب بذریعہ قرع انبیق ٹپکائیں جو تیزاب نکلے اسکو علیحدہ رکھیں اور جو فضلہ باقی رہے اسکو کپڑے میں باندھ کر وہی عرق اس پر ڈالیں اور ٹپکائیں سرخ رنگ کا پانی نکلے گا۔ اس پانی کو لوہے کی مصفا کڑاہی میں نمک ڈال کر آگ پر خشک کریں کہ نمک رہ جائے۔ پس یہ قائم ہو گا۔ ایک ماشہ اس نمک کا ایک تولہ قلعی پر ڈالیں نقرہ ہو اگر پارہ ڈال کر آگ پر رکھیں تو وہ منعقد ہو جائے۔ اگر جست پر ڈالیں تو وہ قائم ہو اور تانبے چاندی کے مرکب کو طلا کریں۔ اگر ایک ماشہ یہ نمک ۲ تولہ سہاگہ میں ملا کر بانچی میں کھرل کریں تو سہاگہ قائم ہو جو پارہ کو بستہ کرتا ہے اور قلعی کو صاف و ارت کھ کرتا ہے اور تانبہ و پیتل کو سفید کرتا ہے۔

واضح ہو کہ بوٹی گگردندہ جنگلی اکثر دریا کے کنارے یا جہاں پانی کھڑا رہتا ہو وہاں پیدا ہوتی ہے۔ پتے لمبے لمبے جن پر رواں ہوتا ہے اور بدبو آیا کرتی ہے۔ مور سکھا بوٹی مشہور ہے اسکے پتے مور کی کلغی کی طرح ہوتے ہیں۔ بھاٹل مشہور بوٹی ہے۔ زمین پر مفروش ہوتی ہے گھول چکر مارے ہوئے درمیان سے ایک شاخ سیدھی نکلتی ہے۔ اس پر پھول آتے ہیں کئی قسم کے سیاہ، زرد، سفید، نیلا مگر اس نسخہ میں وہی بوٹی درکار ہے جس کا پھول سیاہ رنگ ہو جو کمیاب ہے

دیگر: پھٹکڑی اور نمک کے ثابت کرنے کا طریقہ۔ یہاں نمک سے مراد نمک سانبھر سونچر نمک کھاری اور سمندر لون ہے۔

بربت کند جس کو اول کند بھی کہتے ہیں۔ بیندال زرد، پانا بوٹی وموسا کاتی ان چاروں بوٹیوں کا شیرہ نکال کر نمک یا پھٹکڑی جس کو قائم النار کرنا ہو اس کو ان میں ۷ پٹ دھوپ میں دیں۔ پھر بذریعہ قرع انبیق تیزاب کشید کریں اور اس کو فضلہ میں ڈال کر دوبارہ مقطر لیں جس طرح کسم کی رینی ٹپکایا کرتے ہیں۔ پس اس مقطر آب کو تانبے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر خشک کر کے نمک بنا لیں۔ اس نمک میں قدرے نوشادر ڈال کر کھرل کریں اور آگ پر رکھیں اول کند پانی ہو جائے گا بعدہ سخت ہو کر جم جائے گا۔ اگر اس کا ایک حصہ دس حصہ پارہ پر ڈالیں تو اس کو عقد کر دے گا جو صرف کھانے کے کام کا ہوگا۔ اگر ایک تولہ قلعی اور ایک تولہ پارہ باہم چھلبید کر کے اس عقد شدہ نوشادر کو ان کے ہمراہ کھرل کریں اور تاؤ دیں تو نقرہ ہو جائے۔ اگر اس نمک کو مس پر طرح کریں اور ایک حصہ اس مس کے ۱۰ حصہ چاندی پر طرح کریں تو طلا ہو۔

اگر دونوں نمک محلول جو ابھی بیان ہوئے ہیں ملائے جائیں تو ہر پاکھر سونندہ و بزندہ مثل گندھک و پارہ وغیرہ قائم ہوں۔ اگر دونوں نمک ملا کر ان میں سے بقدر ایک ماشہ لے کر سیر بھر دوسرے خوردنی نمک میں ملائیں اور پھر اس سیر بھر نمک میں سے بقدر ضرورت کسی کھانے میں ڈالیں اور کھائیں تو اس قدر بھوک لگے کہ کبھی پیٹ نہ بھرے اور تمام امراض زائل ہوں۔ جوگیان قدیم اسکو لون لوتی اور حکمائے ہند اس کو کوپ لبس کہتے ہیں۔ کیونکہ ایک رتی اس نمک مرکب کے اگر کسی دوسرے کھانے میں جو نمکین نہ ہو ملا کر دشمن کو کھلائیں تو ایک گھنٹہ کے اندر اس کی ہڈیاں تک گل کر پانی ہو جائیں۔ اگر بہت سا عرق پیاز ملائیں تو آرام ہو جائے۔

نمک قائم کرنا کسی قدر عمدہ نمک لیکر اس میں برابر کا ان بجھ چونا ملا دیں اور دونوں کو کھرل کر کے لوہے کی کڑاہی میں ڈال دیں اور دونوں کے وزن سے چھ حصہ زیادہ پانی ملا کر رکھ دیں۔ ۳ دن بھیگا رہنے دیں اور ہر روز دن میں ۴ بار ہلا دیا کریں۔ چوتھے روز نکا کر نقطر لے لیں۔ اور آگ پر رکھ کر پکا لیں۔ جب پانی سوکھ کر نمک تہ نشین ہو جائے تو نیچے سرد کر لیں۔ اس بات کی احتیاط رکھیں کہ آنچ سے نمک نہ سڑ جائے۔ الغرض جب پانی کا نمک بن جائے تو اس کو ہموزن اور چونا ان بجھ ملا کر ۶ گنا پانی پھر ڈال دیں اور تین روز کے بعد حسب طریقہ سابقہ نقطر لے کر پھر پکا ڈالیں۔ پھر نمک جم جائے گا۔ اسی طرح ۴ بار عمل کریں۔ پھر نمک قائم ہو جائیگا۔ جس کی پہچان یہ ہے کہ لوہا گرم کر کے اس پر ڈالیں سفید رہے گا نہ اڑے گا نہ کم ہوگا۔ اگر چار بار کے عمل سے قائم نہ ہو تو ایک مرتبہ اور اسی طرح عمل کریں۔

نمک گداز کرنا شیشہ لون ۱۰ تولہ لے کر باریک پیس لیں اور ۲ تولہ سمندر جھاگ ملا کر گھریہ میں رکھ کر دھونکیں۔ چرخ کھانے لگے گا۔ اس کو سرد کریں پھر اس میں ۲ تولہ سمندر جھاگ ملا کر دوبارہ چرخ دیں۔ اسی طرح یہ عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ نمک جو پہلے چرخ پر قائم ہو گیا تھا پھر اپنے اصلی وزن پر آ جائے یعنی ۱۰ تولہ پورا ہو جائے۔ یہ نمک قائم مشمع کہلاتا ہے جو پارہ کو قائم کر لیتا ہے۔ اگر اس میں مصفا پارہ ملا کر بذریعہ روغن حصرہ بیض یعنی انڈہ کی زردی کا تیل ملا کر تشویہ دیں تو وہ پارہ قائم ہو جائے گا۔ مگر رفتہ رفتہ کچھ عرصہ میں پھر یہ قائم پارہ ۳۰ حصہ مس کو نقرہ کرے گا۔ پہچان نمک قائم النار کی یہ ہے کہ لوہے کے گرم شدہ پترے پر ڈالنے سے سفید اور باوزن رہے۔

دیگر: جس قدر نمک درکار ہو لیکر باریک کریں اور کھرل میں ڈال کر روغن کنجد ڈال کر کھرل کریں۔ دن بھر کھرل کر کے رات کو بوتہ میں بند کر کے اوپلوں کی آگ دیں۔ صبح نکال کر پھر کھرل کریں اور تیل ملا کر دن بھر سحق بلیغ کریں۔ رات کو پھر بند کر کے آگ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں نمک قائم اور موجیا ہو جائے گا۔

دیگر: ایک تولہ نمک باریک کر کے اس میں ایک ماشہ مردار سنگ ملا لیں۔ تب کٹھالی میں ڈال کر چرخ دے لیں۔

انڈہ کا چونا

بیضہ مرغ کی بناوٹ میں چونہ بکثرت شامل ہے۔ کیونکہ انڈہ کا چھلکا تمام و کمال چونہ سے بنا ہوا ہے جس میں قائم پارہ کے اجزا شامل ہیں۔ انڈوں کے چھلکوں میں جو عمل کیا جاتا ہے اس میں بڑی غرض یہ ہوا کرتی ہے کہ پارہ قائم اپنا اپنا اثر کرے۔ انڈہ کے چھلکوں کا چونہ دیگر چونوں پر اسی لئے فائق ہے کہ اس میں پارہ قائم شامل ہوتا ہے۔ اس کا چونہ بنانے کا عمدہ طریقہ یہ ہے کہ انڈوں کے چھلکوں کو نمکین پانی میں بھگو دیں یا پانی میں نمک گھول کر اس میں چھلکے بھگو دیں۔ ۲۴ گھنٹہ کے بعد ہاتھوں سے مل کر اندر کی جھلی دور کریں اور بیرونی سطح کے چھلکوں کا برادہ الگ کر کے ایک برتن میں بند کر دیں اور تھوڑا سا عرق لیموں اس میں ڈال کر منہ بند کر کے پزاوہ میں رکھ دیں۔ اسی طرح ۳۔۴ آگ دیں۔ جتنی کہ سفید چمکدار کشتہ ہوا کے عمدہ ہونے کی یہ پہچان ہے کہ اگر مٹھی میں لے کر منہ کی بھاپ دیں تو نرم موم سا ہو جائے۔ اگر سات بار کم ز آگ دینگے تو عمدہ چونا تیار ہوگا۔ اور اگر ۱۲ بار آگ دیں گے تو اعلیٰ ترین چونہ کیمیائی بنیگا۔ اگر انڈوں کے اندر کی جھلی بہت جلد دور کرنی ہو تو نمک کے پانی میں چھلکوں کو ڈال کر نرم آنچ پر جوش دینا چاہئے۔ بعض لوگ اس چونہ میں قدرے نوشادر بھی شامل کر دیا کرتے ہیں مگر یہ ایک فضول عمل ہے البتہ عرق لیموں ہر بار شامل کر کے آگ دینے سے عمدہ ملائم اور سفید چونا تیار ہوتا ہے۔ بعض لوگ کلس کو بار بار شیرہ گھیکوار یا شیر مدار یا تھوہر سے کھرل کر کے آگ دیتے رہتے ہیں۔ ۱۶ آنچ میں یا زیادہ سے زیادہ ۱۲ آنچ میں مکمل ہو جاتا ہے

نام: انڈے کے چھلکے کا چونہ، کلس مقشر، کلس قشر البیض، کلس کیمیائی۔

خواص طبی: جریان، سرعت انزال، گرم بخار کو مفید ہے۔ مقوی معدہ ہے۔

خواص کیمیائی: نوشادر کو قائم، گندھک کو صفا اور بے بو کرتا ہے۔ سیمی کو کھولتا ہے۔ تانبے کو سفیدا میل سے پاک کرتا ہے۔ تقریباً سب روحی اشیا کو قائم الفرار کرتا ہے۔ مثلاً پارہ، سنکھیا، ہڑتال، نوشادر، شنگرف، گندھک وغیرہ کو۔ اگر کسی شئے کا لیپ کر کے اس کے اوپر میں رکھیں اور تلے آگ

جلائیں تو کچھ عرصہ میں اشیا پر ندہ ثابت ہو جاتی ہیں تیل، پانی، اور آگ سب میں قائم رہتا ہے۔ تیزاب اور کھٹائی میں حل ہو جاتا ہے۔ انگارہ پر ڈالنے سے بادامی رنگ ہو جاتا ہے دھواں بالکل نہیں دیتا۔

انڈہ کے چھلکوں کا تیزاب انڈہ کے چھلکوں کو اندرونی جھلی سے پاک کرکے ایک مٹی کے برتن میں ڈال کر بند کرکے پزاوہ میں رکھ دیں اور ایک برتن میں چھلکوں سے دو چند عرق لیموں ڈال کر تیار رکھیں جیسے ہی پزاوہ سے برتن گرم گرم نکالیں ویسے ہی اسے جھٹ عرق لیموں میں ڈال دیں اور ڈھکن سے ڈھک دیں۔ فوراً ایک جوش آکر فرو ہو جائے گا تب عرق مقطر کرلیں۔ یہ ایک ایسی قسم کا تیزاب ہے کہ اگر اس سے تو تیا کو سحق کرکے آگ پر کرکر تشویہ دیں تو وہ قائم ہو جاتا ہے۔ اسی طرح اس سے سیماب، ہڑتال اور گندھک وغیرہ بھی قائم ہو جاتے ہیں۔

بورہ کے اقسام اور جوکھار کا بیان

یہ ایک قسم کا مصنوعی کھار ہے جو جَو کی راکھ سے نکالا جاتا ہے۔ سجی کی مانند اس کی ڈلیاں ہوتی ہیں رنگ مٹیالا ذائقہ کھاری۔

نام: جوکھار، نطرون، بورہ کیمیائی۔

خواص طبی مزاج تیسرے درجہ میں گرم خشک، ہاضم محلل، قولنج اور ریح کو تحلیل کرتا ہے سدہ کھولتا ہے۔ سنگ مثانہ، جلودھر، ذیابیطس اور بلغمی کھانسی کو مفید ہے۔

خواص کیمیائی پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ آگ پر ڈالنے سے کھل جاتا ہے اور سوتیلی میں کم ہو جاتا ہے۔ نمناک جگہ اور برسات میں بہ کر پانی ہو جاتا ہے۔ شورہ کو قائم النار کرتا ہے اگر بعض اشیا کے جوہر نکالے ہوں تو کسی برتن میں ان کو آگ پر رکھ کر جوکھار کی چٹکی دینے سے وہ سب منجمد ہو جاتے ہیں۔

اقسام: بورہ کی سات قسمیں ہیں بورۂ لنگر یزاں، بورۂ طباخان، بورہ سفید، بورہ ارمنی یعنی بورہ قانی

نطرون، بورہ زرگراں، بورہ غرب۔

بورہ کو عربی زبان میں بورق اور ہندی میں پانچوں لون کہتے ہیں۔ یہ معدنی اور مصنوعی دونوں طرح کا ہوتا ہے۔ معدنی ۵ قسم کا ہے ایک سفید ہلکا شفاف ملائم پُر سوراخ۔ ذائقہ شیریں جو آرمینیا سے آتا ہے اور ارمنی کہلاتا ہے۔ دوم سرخ رنگ نرم نمکین ترشی و تلخی آمیز جو مصر سے آتا ہے اور جو کھار کہلاتا ہے۔ سوم بورہ نان پزاں جس کو نان بائی روٹی پر لگا کر تنور میں پکاتے ہیں تو روٹی سفید اور رونق دار ہوتی ہے۔ چہارم بورہ زرگراں جس کو بورق الصناغ اور ہندی سہاگہ کہتے ہیں۔ یہ پہاڑوں سے ایک قسم کا کھار آتا ہے جس کو پانی میں گھول کر نتھار کر پکا لیتے ہیں۔ پنجم بورق زبدی جو بہت ہلکا اور نرم ہوتا ہے۔ افریقہ سے آتا ہے ہلکا نیلے رنگ کا ہوتا ہے۔ زبان پر رکھنے سے سوزش ہوتی ہے۔ جمی ہوئی کف کی صورت میں بھی ہوتا ہے نہایت سفید مائل زرد گندم کے مشابہ۔ بورہ غرب۔ درخت غرب کے پتوں کو جلا کر راکھ کو پانی میں گھول کر اور نتھار کر پکا کر بنا لیتے ہیں جو بہت ہلکا سفید مائل بہ سیاہی ہوتا ہے۔

سمندر جھاگ

یہ ایک قسم کا ہلکا سا کھار ہے۔ جو سمندر کے پانی کی سطح پر پایا جاتا ہے۔ بہت ہلکا سفید رنگ اور متخلخل ہوتا ہے۔ پیٹ نرم مگر پیٹھ پتھر کی مانند سخت ہوتی ہے جو چاقو سے کھرچنے پر چھلکے کی مانند الگ ہو جاتی ہے۔

نام: سمندر جھاگ، سمندر پھین، کف دریا، زبد البحر۔

مزاج: گرم خشک بدرجہ سوم۔

خواص طبی: مقطر اس کے لیپ کرنے سے سیاہ اور سفید داغ دور ہو سکتے ہیں۔ خارش کو مفید، ورم بلغمی اور طحالی استسقا کو تحلیل کرے۔ پتھری توڑے، قے بند کرے، پھوڑا دور ہو، آنکھ کو جلا کرے، دانت کو بطور منجن مفید، سرکہ سے ملا کر کھجلی مقعد کو مفید۔

خواص کیمیائی: آگ میں جل کر راکھ ہو جاتی ہے۔ نیل میں حل نہیں ہوتی۔ گرم پانی میں گھل جاتی

ہے نمک کو آگ میں تپا کر اگر اس پر ڈالی جائے اور دھونکنی سے دھونکا جائے تو اسے چرخ دیتی ہے۔ شورہ کو گلا کر اگر اس میں تھوڑی تھوڑی ملائی جائے تو قائم النار ہو جاتا ہے اگر باریک پیس کر ہڑتال زرد یا سم الفار کے نیچے اوپر دے کر آگ دی جائے تو اسے سفید کھیل کر دیتی ہے۔

سہاگہ

بورہ کی ایک قسم ہے سفید رنگ پھٹکڑی کے مشابہ جو مصنوعی اور معدنی دو طرح کا ہوتا ہے۔ معدنی پہاڑوں سے آتا ہے۔ ایک قسم کا کھار ہوتا ہے جس کو پانی میں بھگو کر قطرے کر پکاتے ہیں۔ جم کر ڈلی بن جاتا ہے۔ مصنوعی پھٹکڑی اور نوشادر کا بناتے ہیں۔

نام: بورہ زرگراں، نطرون الصناعہ، سہاگہ، تنکار، بورکس، بورہ عرب، ٹھماک، دواث، کنیپ کون نمک، غط، بورہ آز، اناگولیش۔

اقسام: ۳ قسم کا ہوتا ہے۔ ایک سفید جو معمولی ہوتا ہے۔ دوم نیل کنٹھی جس کو نیلیا کہتے ہیں۔ جو ایک ایک انگل کے برابر موٹی قلم ہوتی ہے۔ سوم سیس پھٹ جس کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ اسے چوکیا بھی کہتے ہیں۔

طبی خواص
گرم خشک بلا قید درجہ، ملطف، محلل، مجلی، زائد گوشت کو دور کرے۔ بواسیر کے مسوں کو دور کرے، مقوی معدہ، ہاضم، کھانسی کو مفید، پلش میں ملا کر لگانے سے سخت ورم کو تحلیل کرے۔

کیمیائی خواص
تیل میں حل نہیں ہوتا۔ شراب اور گرم پانی میں تحلیل ہو جاتا ہے۔ آگ پر پھول کر کھیل ہو جاتا ہے۔ اگر کٹھالی میں ڈال کر تیز آگ دیں تو پہلے پھولے گا۔ پھر تیل ہو کر چرخ کھانے لگے گا۔ دھاتوں کو گلا کر چرخ دیتا ہے۔ چاندی اور سونے کے میل کو دور کرتا ہے اگر پانی میں گھول کر چاندی پر لگایا جائے اور ہلکی آگ پر تپایا جائے تو چاندی کی تمام میل چھٹ جاتی ہے۔ نوشادر میں ملا کر اگر کھرل کیا جائے تو اسے گاڑھا کر دیتا ہے یعنی نوشادر کھن کی

مانند نرم اور چکنا ہو جاتا ہے۔ سہاگہ قائم النار شورہ کو بھی قائم کرتا ہے۔ اگر تیل کر لیا جائے تو نوشادر کو غواص اور قائم کرتا ہے۔

سہاگہ قائم کرنا

سہاگہ کو باریک پیس کر کڑاہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں کہ سہاگہ کھیل ہو جائے اس کو سرمہ کی مانند باریک پیس لیں اور پھر کڑاہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اسی طرح یہ عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ سہاگہ کا پھولنا بند ہو جائے پھر یہ سمٹنے لگے گا۔ اس وقت آگ پر ڈال کر دیکھیں اگر نہ پھولے بلکہ تیل ہو کر اندر دھنس جائے تب بس کریں۔ اس عمل میں کامیابی جلد حاصل کرنے کے لئے جس قدر زیادہ کھرل کرو گے بہتر ہو گا۔

سہاگہ حل کرنا

سہاگہ کو ہم وزن نوشادر کے ہمراہ کھرل کر کے بکری کی آنت میں بھر دیں اور حمام ماریہ میں حل کریں۔ اگر آنت کی بجائے کسی جستی نلکی یا اور چیز مثل بانس کے لے کر منہ بند کر کے نمناک جگہ میں دبا دیں تو کچھ مدت میں حل ہو جائے گا۔ یہ حل شدہ تمام ارواح، انوک اور اجساد کے حل کرنے میں نہایت کارآمد ہے۔ سیماب اور گندھک کو قائم کرتا ہے۔

سہاگہ تیل کرنا

نوشادر قائم النار اور شورہ قائم النار جن کا ذکر اپنے اپنے موقع پر اسی کتاب میں درج ہے لیکر ان میں برابر کا سہاگہ تیلیا ملا دیں اور خوب کھرل کریں۔ پھر انڈہ کے خول میں بھر کر السی کے تیل میں ۲ پہر پکالیں تیل ہو جائے گا۔

دیگر: شورہ کا تیل اور نوشادر کا تیل جو اسی کتاب میں اپنے موقع پر درج ہے ہم وزن لے کر ملالیں اور اسی میں تیلیا سہاگہ کھرل اور تشویہ دیں کچھ عرصہ کے عمل سے سہاگہ تیل ہو جائے گا۔

سہاگہ حکمت بنانا

۱۔ نوشادر اور پھٹکری دونوں ہم وزن لے کر بھینس کے دودھ میں کھرل کریں اور آگ پر پکالیں۔

۲۔ نوشادر اور پھٹکری دونوں کو ہم وزن ملا کر سجی کے پانی سے ۳ روز کھرل کریں۔ پھر پکا کر جما لیں۔ یہ سہاگہ حکمت دھات کو جلا کر چرخ دیتا ہے۔

۳۔ بجینیا کو گل سفید گھونگچی کے دال، سبز کانچ باریک، ایشیک ایسڈ ہر ایک ایک حصہ سہاگہ ۴ حصہ، شورہ ۲۵ حصہ نوشادر ایک حصہ سب کو سجی کے پانی سے ۳ روز برابر کھرل کریں۔ پھر بھینس کا دودھ ملا کر آگ پر پکالیں۔ جب فرنی کی مانند ہو جائے تب اتار کر سرد کریں اور جما کر رکھ لیں

کی طرح ٹکڑے کاٹ لیں۔ یہ سہاگہ ہر ایک شے کو گلانے کے علاوہ تانبے کو سرخ دیتا ہے۔

پھٹکڑی

یہ سفید رنگ کی نمک کی مانند چمکیلی اُپ دھات ہے۔

نام: پھٹکڑی، شب، زاج، زرمہ، زمج بلوری، شورہ خاک، کانچ، کاری، سجر، شجرالح، کہرختہ، ملا بتین، ذور، آلم۔

اقسام: سفید جس کو شب یمانی کہتے ہیں۔ سرخ، زردی مائل، سیاہ۔

طبی خواص مزاج گرم بدرجہ دوم خشک بدرجہ سوم ہے۔ قبض اور جلا کرنے والی۔ مصری کے ساتھ ایک ماشہ پینا گردہ و مثانہ اور آنتوں کے زخم کو مفید ہے۔ گندنا کے پانی سے حمول کرنے سے رحم سے خون آنے کو بند کرتی ہے۔ آنکھوں کے امراض کو مفید ہے۔ اگر کھیل کر کے استعمال کریں تو بخار کو مفید ہے۔ سم الفار کے زہر کی تریاق ہے۔

کیمیائی خواص پانی، تیزاب اور شراب میں حل ہو جاتی ہے۔ تیل میں حل نہیں ہوتی۔ آگ پر رکھنے سے پھول کر کھیل ہو جاتی ہے اور وزن میں گھٹ جاتی ہے۔ چاندی کی میل چھانٹتی ہے، تانبے کی سیاہی دور کرتی ہے۔ سم الفار یا زرد ہڑتال کے تلے اوپر دے کر آگ دینے سے ان کو سفید کشتہ کر دیتی ہے۔ حل شدہ پھٹکڑی دیگر اجساد کو حل اور عواص بناتی ہے۔ پھٹکڑی کا تیل بلور کو چرخ دیتا ہے اور دھاتوں اور اُپ دھاتوں کو غراص بناتا ہے۔

پھٹکڑی کا تیل سوہاگہ کھیل ۴ تولہ باریک پیس کر ایک پیسہ کے نیچے اوپر دے کر ۱۲ سیر اپلوں کی آگ دیں۔ پیسہ سفید کشتہ ہو جائے گا۔ پھر روغنی پیالہ میں جو مٹی کا بنا ہوا ہو، ۱ تولہ پھٹکڑی باریک کر کے تیز آنچ پر رکھیں۔ جب وہ گداز ہو تو ایک ماشہ کشتہ مذکورہ ڈال دیں اور اوپر سے عرق لیموں ۱۰ تولہ کا چوبہ دیں۔ پھر اس پر دوسرا پیالہ ڈھک کر لبیں بند کر دیں اور آگ سے باہر نکال لیں۔ پھر دوسرے کوئلوں کی آنچ ۲ پہر تک دیں تمام تیل ہو جائیگا سوزاک کو اکسیر

ہے اور ہر ایک نرم دھات گلا کر اس کے ملانے سے سخت ہو جائے گی۔

پھٹکڑی صاف کرنا

پھٹکڑی پانی میں گھول دیں۔ جب سب حل ہو جائے تب ایک سیخ جست کی اس برتن میں ڈال دیں۔ چند گھنٹوں میں پھٹکڑی کے جوہر الماس کی طرح چمکدار اس سیخ پر لگ جائیں گے۔

دیگر: گرم پانی میں پھٹکڑی گھول دیں۔ جب وہ حل ہو جائے تب پانی کو سرد کریں اور اسکے نیچے برف کی چند ڈلیاں رکھ دیں۔ برف کی سردی سے پھٹکڑی کی قلمیں نہایت شفاف اور مصفی جم جائیں گی۔

پھٹکڑی قائم النار بنانا

پیٹھے کے عرق میں پھٹکڑی کو بھگو دیں۔ عرق اس قدر ہو کہ پھٹکڑی سے ۲-۳ انگل اوپر رہے۔ پھر برتن کو نرم انگاروں کی آنچ پر رکھ چھوڑیں کہ دودھ کی طرح پکتا رہے۔ اسی طرح صبح سے شام تک آگ پر رکھا کریں۔ ۲۱ دن میں پھٹکڑی موم کی مانند نرم اور قائم النار ہو جائیگی۔ فربہ بوٹی اور نیم کے عرق سے عمل کرنے پر بھی یہی حال ہوتا ہے۔

دیگر: بھی گلابی رنگ کی لے کر اس کا تیل بنالیں جس کا نسخہ سجی کے باب میں درج ہے تب پھٹکڑی کو اس تیل سے کھرل اور تشویہ کرتے جائیں۔ یہاں تک کہ جب آگ پر رکھ کر دیکھیں تو وہ بلا بقایا رہے۔ تمام غواص ہو کر آگ کے اندر چلا جائے۔ جب ایسا قائم ہو جائے تب اس کی گولیاں بنا کر سکھالیں اور پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔

کسیس

یہ اوپ دھات معدنی اور مصنوعی دو قسم کا ہے۔ معدنی تو لوہے کی کان سے نکلتا ہے مگر مصنوعی لوہے کا بنایا جاتا ہے۔ سفید، زرد، سرخ، سبز، سیاہ وغیرہ مختلف رنگ کا ہوتا ہے۔

نام: زاک، کسیس، علم، سفید کسیس کو علم ابیض، زرد کو علم اصفر، سرخ کو علم احمر اور سبز کو علم اخضر کہتے ہیں۔

اقسام سفید، سیاہ، زرد، سرخ، سبز ہوتا ہے۔ زاج زرد کو زاج قبرسی او زقلقطار کہتے ہیں۔ زاج سفید کو قلقدیس کہتے ہیں۔ زاج سبز کو قلقند کہتے ہیں۔ زاج سرخ جس کو لوری کہتے ہیں کمیاب ہے۔ زاج سیاہ جس کو قاطر بحری کہتے ہیں۔ زاج زرد سب قسم کی کسیس سے بہتر اور افضل ہے۔ طلائی رنگ چمکدار برق، ہڑتال زرد کی مانند ہوتی ہے اور جلد ٹوٹ جاتی ہے۔ بعض کہتے ہیں کہ بہتر وہ ہے کہ جس کا رنگ سرخ تانبے کی مانند ہو جس کا زنگ نکل جاتا ہے اور آسانی سے ٹوٹ سکتا ہے۔ اس کے اقسام یہ ہیں۔ زاج قبرسی جو زرد مائل بہ سبزی ہوتا ہے۔ زاج طلائی جس کا رنگ سونے کی مانند ہوتا ہے۔ زاج البحر۔ زاج سفید معمولی کسیس ہے جو عام طور پر ملتی ہے۔ زاج سرخ جس کو لال کسیس کہتے ہیں عقیق کی مانند چمکدار اور زعفرانی رنگ کی ہوتی ہے۔ آگ پر سخت ہے۔ زاج سبز جس کو ہیرا کسیس کہتے ہیں اس کی ۴ قسمیں ہیں (۱) جو معدن مس کے اوپر برف کی طرح جمی ہوئی ہو (۲) جو دوسرے معدنوں کے اوپر ملتی ہے (۳) جس میں اجزائے ارضی ملے ہوں (۴) جو معدن کے اندر سے نکلتا ہے سب سے عمدہ وہ ہے جس کا رنگ گندمی ہو۔ نرم اور مصفا ہو زاج سیاہ اس کی پہچان یہ ہے کہ اگر فولاد پر ملیں تو فولاد کا رنگ تانبے جیسا ہو جائے۔ اس کو زاج المقطر بھی کہتے ہیں۔ زاج الاساکفہ جس کو زاج کفش گراں کہتے ہیں اسی کی ایک قسم ہے۔

خواص طبی طبیعت گرم خشک بدرجہ دوم۔ معدہ کے کرم کو مارے، ورم تحلیل کرے، طحال کی سختی دور کرے، اس کا سرمہ مقوی بصر ہے۔ سرخ کسیس دمہ کو مفید، قے لا کر بلغم نکالتی ہے۔

کیمیائی خواص پانی میں حل ہو جاتی ہے۔ تیل میں قائم رہتی ہے۔ آگ پر دھواں دے کر راکھ ہو جاتی ہے۔ پانی میں حل کر کے کپڑے پر لگائیں تو سرخی مائل داغ ہو جائے چمڑے اور جلد بدن پر سیاہ داغ پیدا کرے۔ سرخ کسیس سم الفار کو قائم کرے۔

زاج نمکی بنانا نوشادر ۵ تولہ، زاج سفید ۵ تولہ، نمک سجی ۳۰ تولہ سب کو پانی میں حل کر کے شیشی میں رکھ چھوڑیں تا کہ اگر اس کے پانی میں گھول کریں اور دھوئیں تو سیاہی دور ہو کر لاظل ہو جاتا ہے۔

طریق قلقت لسے اکثر قلقط بھی کہتے ہیں۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے یعنی زاج اصفر کو کسی قدر زرد کسیس نیز سرکہ میں کھرل کر لیں۔ پھر برابر کا برادہ مس کھرل میں ڈال کر تھوڑا کسیس ڈالتے جائیں اور رگڑتے جائیں۔ جب سب برادہ خاک ہو جائے تب تانبے کے سیلے قلعی برتن میں ڈال کر نرم آگ پر پکائیں۔ جب شہد کی مانند گاڑھا ہو جائے تب تانبے کے بے قلعی برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔

مغنیشیا

ایک قسم کا پتھر ہے سیاہ رنگ بہت سخت جو گھسنے سے گھسا نہیں جاتا۔

نام: مغنیشیا، گمنیشیا۔

اقسام اس کی پانچ قسمیں ہیں ایک سیاہ رنگ کا سخت جس کو حدیدی کہتے ہیں۔ دوسرا نحاسی جو تانبے کے رنگ کا ہوتا ہے اور سب سے اچھا گنا جاتا ہے۔ تیسرا عراقی جو شیشہ گروں کے کام آتا ہے۔ چوتھا سفید چمکدار۔ پانچواں ایک قسم کا زرد لیموں کی طرح۔ چھٹا سرمہ کی مانند۔ ساتواں خاکی رنگ کا۔ یہ سب اعمال تری میں کام آتے ہیں۔ لیکن ایک قسم کا سرخ رنگ پھونک ہوتا ہے۔ جو اعمال سرخ میں استعمال کیا جاتا ہے۔

کیمیائی خواص چونکہ اس میں تانبے اور فولاد کا جزو ہوتا ہے۔ اس لئے کانچ رنگین کرنے کے کام آتا ہے۔

مارقیشیا

یہ اوپ دھات مختلف کانوں سے برآمد ہوتی ہے خصوصاً چاندی، سونے اور تانبے کی کان سے زیادہ نکلتی ہے۔ ہتھوڑے کی ضرب سے ریزہ ریزہ ہو جاتی ہے۔ آگ پر چرخ نہیں کھاتی۔ اگر کسی مصالحے کے ذریعہ چرخ دیا جائے تو بہت تیز اور تند آگ لیتی ہے۔

نام : ارقشیشا، ماکھی، مکھی، آقلیمیا، ابوالطیش، ہستیانوخ نفنیس، گذرجوگیا، حجرالنور، حجرالروشنائی۔

اقسام ۱۔ سونا مکھی جس کو مارقشیشائے ذہبی کہتے ہیں۔ رنگت بالکل سونے کی مانند ہوتی ہے ایک قسم کے پتھر میں ملی ہوئی پائی جاتی ہے جس کا رنگ سرخ، سیاہ، بادامی اور سبز ہوتا ہے۔ اکثر پتھر کے کوئلوں میں بھی ملی ہوئی پائی جاتی ہے۔ تیزاب کے ذریعہ یا تیاریہ کے عمل کے ذریعہ اس کو الگ کرتے ہیں۔ ایسے پتھر کو پیس کر پانی سے دھو کر الگ کرتے ہیں۔ سونا مکھی علیحدہ ہو جاتی ہے۔

۲۔ روپا مکھی جو چاندی کی مانند سفید قدرے زردی لئے ہوئے ہوتی ہیں۔ جنگلی بیر کے برابر اسکی ڈلیاں ہوا کرتی ہیں۔ اس کو کنس مکھی اور نار مکھی، بجلی بولتے ہیں۔

۳۔ پیتل ماکھی پیتل کے رنگ کی ہوتی ہے ۴۔ تانبا ماکھی تانبے کے رنگ کی۔

۵۔ لوہا ماکھی لوہے کے رنگ کی ہوتی ہے۔

خواص طبی مزاج سب کا گرم خشک بدرجہ دوم۔ سرمہ میں ملا کر لگانا مقوی بصر، دافع ظلمت بصر۔ پلکوں کا گرنا بند کرتی ہے۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے برص، نملہ، قروح، جراح کو مفید سخت ورموں کو نرم کرے۔ اگر ہڑتال میں ملا کر لگاویں تو زائد گوشت دور کرے۔ اگر اسکا کشتہ سفید کامل بنا لیا جائے تو امراض بلغمیہ کو دور کرے۔ مثلاً فالج، لقوہ، ضیق، ضعف جگر و معدہ، جریان، آتشک، وجع المفاصل، قروح خبیثہ و قبور غریبہ کو دور کرے۔ نیز مقوی باہ و ممسک ہے۔

خواص کیمیائی پانی میں حل نہیں ہوتا۔ تیزاب میں گھل جاتا ہے۔ آگ میں کمیل ہو جاتا ہے۔ سونا ماکھی چاندی کو رنگین کرتا ہے قلعی کا پانی جذب کرتا ہے۔ پارہ کو ممسک کرتا ہے۔

تصعید کرنا ۔ ماکھی کو پارہ اور نوشادر میں ملا کر عرق لیموں سے کھرل کر کے سکھالیں۔ پھر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑالیں۔

ست سونا ماکھی زرد مائل سفیدی وزن میں بھاری ہوتا ہے۔ دوسرے ستوں کی طرح ٹکیہ نہیں بندھ سکتی بلکہ ریت دریا کی طرح ریزہ ریزہ الگ رہتا ہے۔ چاندی کو رنگتا ہے جو جوڑے کے لائق ہو جاتی ہے کیونکہ اس کی رنگی ہوئی چاندی ۷ بان رنگ کی ہوتی ہے رنگنے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک تولہ نقرہ آگ پر گلا کر ایک ماشہ ست دو مرتبہ کر کے طرح کریں یعنی آدھ ماشہ ایک دفعہ اور آدھ ماشہ دوسری دفعہ اور اگر ست رکھے رہیں تو آب و ہوا کے اثر سے متغیر اللون ہو جاتے ہیں یعنی

ان کا رنگ بدل جاتا ہے لیکن اس کا رنگ خراب نہیں ہوتا۔ اسکے نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ شہد، انڈہ کا چھل، گھی، گائے کا پیشاب، کیلہ کی چھلی کا عرق مساوی وزن لے کر سونا مکھی کو تصفیہ دیں اور سحق بلیغ کریں۔ بعدہٗ بنگ نال سے خوب دھوئیں بست تانبے کی شکل کا سرخ رنگ نکل آئے گا لیکن کئی بار سحق کر کے دھونا چاہیئے۔

مارقشیشا ذہبی کو صاف کرنا اول اسکو کلتھی کے جوشاندہ بعدہٗ روغن کنجد میں چار چار پہر یک ڈول جنتر عرق کریں۔ بعدہٗ بقدر ۴ تولہ لیکر پوٹلی میں باندھ کر زمین قند کے درمیان رکھیں اور کھوپل میں بھرتہ کریں بعدہ کدوں کے جوشاندہ میں اس کے بعد برگ بید کے شیرہ میں چار چار پہر ڈول جنتر کریں۔ پھر عرق کیلہ میں ۸ پہر ڈول جنتر کریں۔

کشتہ کرنا: حرل سبز کا نگدہ آدھ پاؤ میں ایک تولہ سون مکھی رکھ کر بند کریں۔ آدھ سیر میگنوں کی آگ دیں۔ پھول جائیگی۔ پیسنے پر شنگرف کی مانند سرخ نکلے گی۔

دیگر: پیس کر ایک برتن میں بند کر کے پزاوہ کی آگ دیں سفید ہوگا۔ اگر ایک دفعہ میں کامل نہ ہو تو دوبارہ سہ بارہ کریں۔

دیگر، مخصوص بہ تقویت باہ و امساک: سونا مکھی و پارہ ہر یک ایک تولہ دونوں کو شیر مدار میں ۲۴ پہر خوب کھرل کریں۔ بعدہٗ غلولہ بنا کر سکھا کر دو تھاپیوں میں کہ ہر ایک آدھ سیر کی ہو۔ گڑھا کھود کر دو دلم ریوند چینی نیچے اوپر دے کر درمیان غلولہ رکھ کر لبیں گوبر سے بند کر کے سکھائیں اور گرم بھوبل میں ہوا سے بچا کر دبا دیں۔ بعد سرد ہونے کے نکال لیں غلولہ کا رنگ اوپر سے سفید اندر سے سیاہ ہوگا پیس کر نگاہ رکھیں اور ایک چاول سے ایک رتی تک دیں۔ اور ایک سیر بھینس کا دودھ پلائیں۔ اگر تانبا گلا کر ایک رتی ڈالیں تو اس کا رنگ بدل جائے گا۔

دیگر: سونا مکھی، پارہ ہر ایک دو رتی، مغز جمال گوٹہ ۸ عدد، بھلاتوہ ۲ عدد سب کو لعاب گھیکوار سے ۲ پہر سحق بلیغ کریں پھر گولی بنا کر ۴ درم لہان نیچے اوپر دے کر دو اوپلوں میں کہ ہر ایک آدھ سیر وزن کا ہو بند کر کے آگ دیں ایک رتی ایک تولہ مس پر ڈالیں۔

دیگر: گندھک و پارہ ہر ایک چھ ماشہ کھرل کر کے کجلی کریں اور ۳ ماشہ افیون اور ۶ ماشہ شہد میں ملا کر سون مکھی کی ڈلی پر جو ۳ تولہ وزن کی ہو لیپ کر دیں۔ پھر جمالگوٹہ، بھلاتوہ، لسن یک پوتھیا

ہر ایک ایک تولہ سب کا گندہ کر کے اوپر دے کر اس کے اوپر آدھ سیر سفید کپڑا الپیٹ کر ہوا سے بچا کر ۱۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ سفید کھیل ہوگا۔ ایک رتی خوراک مقوی باہ و ممسک ہے۔ مزیل آتشک کہنہ ہے۔

سنگِ بصری

یہ اوپ دھات معدنی اور مصنوعی دو قسم کی ہوتی ہے۔ رنگ خاکستری آواز ٹوٹی ہوئی چینی کی مانند کھرل کرنے سے کھرل ہو جاتی ہے۔

نام: سنگ بصری، حجر التوتیا، بودھیا، طوطیا کرماتی، عقوص، کھپریا، کھابریا۔

خواص طبی مزاج سرد خشک، آنکھ کی مختلف امراض کے لئے مفید، دھند، غبار، جالا، پھولا، ٹپور اور پلکوں کی غلظت کو مفید، حافظ صحت چشماں، قضیب، عانہ، مقعد اور چشم کے زخموں کے لئے مفید۔ مرہموں میں ملا کر لگانا آنکھ، ناک، قضیب وغیرہ کے زخموں کے لئے از حد مفید ہے۔ سرطان کو دور کرتا ہے۔ روغن گل میں ملا کر لگانے سے پھوڑے، پھنسی اور کھجلی کو فائدہ بخشتا ہے۔ سیلان الرحم اور معدہ مسترخیہ کو بہت فائدہ دیتا ہے۔ لیکن اس کے کھانے سے سدہ پیدا ہوتا ہے۔

خواص کیمیائی پانی اور تیل میں حل نہیں ہوتا۔ تیزاب میں گھل جاتا ہے آگ پر ڈالنے سے ہوا بنکر جل جاتا ہے۔ کٹھالی میں اگر چرخ دیا جائے تو بہت سا اڑ جاتا ہے تھوڑا سا جست کی طرح دھات بن جاتا ہے تانبے کو رنگتا ہے نوشادر کو حل کرتا ہے سیسہ اور چاندی کو طلا کرتا ہے۔

جوہر اڑانا: سنگِ بصری کو لعاب گھیکوار یا عرق لیموں سے باریک کھرل کر کے سکھا کر دورجستہ سے اڑا لیں۔

قائم اور ثابت کرنا: ۱۔ سنگِ بصری کو تپا کر ۸۰ مرتبہ روغن کنجد میں بجھاؤ دیں۔

۲۔ ایک ہانڈی میں ۲ سیر نمک سانبھر پیس کر بچھا دیں اور دو سیر کھلوں کو باریک کر کے روٹی بنا کر اوپر بچھائیں۔ اس پر ۴ بہلولی سنگ بصری رکھ کر اوپر دو سیر کھلوں کی روٹی ڈھک دیں اس پر ۲ سیر نمک دے کر ہانڈی کا منہ بند کر کے ۸ پہر آنچ دیں۔

دیگر: نمک سنگ سرخ پیس کر جنگلی پیاز کے عرق میں خمیر کریں اور نصف نمک ہانڈی میں بچھا کر اوپر سنگ بصری رکھیں اور باقی ماندہ نمک دے کر کوئلہ کی آگ سے دھونکیں جب زرد دھواں نکلنا شروع ہو تو عرق پیاز صحرائی میں یا عرق بیخ نرگس میں سرد کریں۔ یہ عمل ۔ا بار کریں۔ ہر مرتبہ نمک تازہ عرق کندری یعنی عنصل صحرائی میں خمیر کریں عنصل کا عرق بکری کے پیشاب کے ذریعے نکالا کریں جوہر قائم حل آئے گا۔

حل کرنا ایک تولہ سنگ بصری مصفاہ تولہ پارہ جس کو سیشیرہ کنوائی میں کھل کرکے ہر بار دو دو جنر میں اڑایا ہو۔ دونوں کو روغن مچھلی کے زہرہ میں سحق کریں۔ بعدہ شیشہ متین میں ڈال کر ۲۲ پہر تک بطریق بالوجنتر کے آگ دیں۔ ایک حبہ ایک تولہ تانبیا چاندی یا سیسے پر طرح کریں۔ سرخ کریگا۔

اثبات سنگ بصری سنگ بصری جوکوب کرکے پتلی پوٹلی میں باندھیں۔ ایک روز ترپھلا کے پانی میں پکائیں۔ دوسرے روز بول حمار اور نمو چوب کے پانی میں پکائیں۔ دن بھر پکا کے پھر آگ پر رکھ کر دیکھیں۔ اگر دھواں نہ دے تو قائم ورنہ چند مرتبہ اور کریں۔

شادنج

یہ ادپ دھات مس کے معدن سے نکلتی ہے جو دراصل تانبیا جوہر ہوتا ہے۔

اقسام یہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک عدسی جو نہایت سرخ اور ریزہ ریزہ ہوتا ہے مادہ کہلاتا ہے۔ دوسرا اس سے سخت اور خلوتی رنگ کا ہوتا ہے جو نر کہلاتا ہے پہلا عمدہ ہوتا ہے یہ دونوں عمل شمسی میں استعمال ہوتے ہیں۔ نر سے مہرہ زرد بنا کر سونے پر صیقل کرتے ہیں۔

مصنوعی بنانا شادنج سفید خاکی سرخی مائل لے کر تخمی دم الاخوین فی حل بغار میں کر سرلشم نیسر ملا کر سب کو حل کریں اور شیشہ کے قالب میں ڈال کر بڑے بڑے ڈلے بنائیں۔

حل کرنا: شادنج جو سیاہی مائل ہو لیکر کوٹ کر مور کے پر کے مانند چپٹا کریں اور بچوں کے پیشاب میں ۲ روز تر رکھیں۔ پھر دیگ میں رکھ کر تھوڑا تھوڑا کرکے سرکہ تند اس پر ڈالیں۔ ۴ پہر کے بعد سرکہ میں شراب یعنی تر تنزکر کے لوہے یا تانبے یا کانچ کے برتن میں بند کرکے سخت آگ دیں اور ایک طرف ٹونٹی کھلی رکھیں سرخ اور صاف پانی آئے گا۔

سجّی

مصنوعی کھار پتھر کی مانند سخت، ذائقہ میں کھاری نہایت اشتہا انگیز ہوتا ہے۔

نام : سجی، ساجی، اشنان، تقلی، قلیا، کھار، پاپڑیا کھاری، اشخار، بغیا بک، قشخار، جبلی۔

اقسام : ۱۔ سیاہ جو عام اور بکثرت پائی جاتی ہے صابن بنانے اور کپڑے دھونے میں کام آتی ہے۔ ۲۔ سفید جس کو لوٹا کھار کہتے ہیں یہ بہتر اقسام سے ہے۔ ۳۔ گلابی رنگ سفیدی آمیز جو سب سے اعلیٰ اور تند ہوتا ہے۔ ۴۔ مور گردن جس کا رنگ سیاہی مور کی گردن کی مانند ہوتا ہے نہایت سخت پتھر کی مانند ہوتی ہے مشکل سے ٹوٹتی ہے۔

طبی خواص : مزاج گرم خشک بدرجہ چہارم قریباً سم ہے مجلی، محلل، مغسول کی ہوئی مقوی معدہ دافع فساد باد و بلغم، قے بند کرے، تلی دور کرے، سرمہ پھوڑے کو کاٹے۔

کیمیائی خواص : تیل میں حل نہیں ہوتی۔ پانی میں گھل جاتی ہے۔ آگ پر رکھنے سے جل کر بدرنگ اور ناکارہ ہو جاتی ہے۔ تانبے کو صاف چاندی کو گہرا طلائی رنگ کرے۔ روحی اشیا کو قائم کرتی ہے۔ گندھک اور ہڑتال کو قائم کرتی ہے سم الفار اور گندھک کا تیل چھوڑاتی ہے۔

سجّی سیاہ کو سفید کرنا : سیاہ سجی کو پانی میں گھول دیں اور ۲۴ گھنٹے کے بعد مقطر لے کر دھوپ میں یا نرم آگ پر خشک کر لیں۔

سجّی کا نمک نکالنا : سجی کو باریک ریزہ ریزہ کر کے شیر گرم پانی میں بھگوئیں اور ۳ روز کے بعد مقطر لے کر نرم آنچ پر خشک کر لیں۔

سجّی حل کرنا : سوڈا کاسٹک کو گرم پانی میں حل کر کے اس میں سجی کی ڈلی غوطہ دے کر چینی کے پیالہ میں دھوپ میں رکھ دیں وہ خود بخود حل ہو جائیگی۔

سجی کا جوہر لینا : سجی کو پانی میں گھول کر اس پانی کو کورے اور نیم سخت گھڑے میں ڈال کر شبنم میں رکھ دیں۔ چند روز میں سجی کا نمک گھڑے کے اطراف میں پھوٹ پھوٹ کر نکلے گا جو سفید قلمی شورہ کی مانند ہوگا۔

دیگر: سجی کو پانی میں گھول کر مقطر کسی ایلومونیم کے برتن میں ڈال کر برف کی ڈلیوں میں رکھ دیں۔ تھوڑے عرصہ میں پانی کے اندر قلمی شورہ کی مانند سفید جوہر جم جائیگا۔

سجی کا تیل

سجی ایک حصہ، چونا ان بجھا ۲ حصہ، پانی دونوں سے ۱۲ حصہ زیادہ۔ پانی خیر گرم کر کے ڈالیں۔ ۳ روز تک بھیگا رہنے دیں۔ ہر روز ۳ بار لکڑی سے ہلا دیا کریں۔ چوتھے روز مقطر لے کر آگ پر پکائیں۔ ۱/۴ حصے پانی کا نصف جب سڑ جائے تب اُتار کر پھر مقطر لے لیں۔ دوسرے روز پھر پکائیں۔ ایک حصہ سڑ جانے کے بعد پھر مقطر لیں۔ اسی طرح ایک ایک حصہ ملا کر مقطر لیتے جائیں۔ اخیر کو جب سرخ رنگ کا بالکل تیل کی مانند گاڑھا ہو جائے تب بس کریں اور شیشی میں بھریں۔

دیگر: لوٹا کھاری یا سیاہ عمدہ سجی کو باریک پیس کر کسی مٹی کے پیالہ میں ڈال دیں اور کھٹیوں کا عرق اس قدر اوپر ڈالیں کہ سجی سے ایک انگل اوپر رہے تب پیالہ کو زمین میں دبا کر منہ پر ایک ٹھیکرا ڈھانپ کر گردہ پاؤ اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح تازہ عرق ڈال کر آگ دیتے رہیں۔ چالیس آنچ میں وہ تیل ہو جائیگی۔

نکتہ: زیادہ آنچ سے سجی کا جوہر جل جاتا ہے۔ اس لئے سجی کے عمل میں آگ اس قدر نہ دیں کہ یہ سڑ کر جوہر فنا ہو جائیں۔

دیگر: گلابی رنگ کی سجی ۲ سیر لیکر اس میں چونہ کا مقطر ۱۲ سیر گرم کر کے ڈالیں۔ اس طرح پر کہ ۶ سیر چونہ ایک بڑے برتن میں ڈال کر ۱۲ سیر گرم پانی اس پر ڈالیں اور ۲۴ گھنٹہ کے بعد اسکا مقطر لیں اس میں چونہ کا نمک آجائیگا۔ پھر ۲ سیر سجی گلابی ریزہ ریزہ کر کے ایک برتن میں ڈالیں اور ۱۲ سیر اوپر والے پانی کا مقطر نکالا ہوا گرم کر کے ڈال دیں اور ہر روز لکڑی سے ۲-۳ بار ہلا دیا کریں۔ ۳ روز کے بعد مقطر لے کر اس کو آگ پر پکائیں۔ جب نصف پانی جل جائے تب سرد کر کے مقطر کریں اسی طرح پکاتے جائیں اور مقطر لیتے جائیں آخر میں پانی تیل بن جاتا ہے۔ سرخ رنگ کا نہایت تیز ہوگا۔

دیگر: سوڈا کاسٹک پانی میں حل کریں اور اس پانی میں نکھ کی راکھ گھول دیں۔ پس اس پانی میں سجی کی ڈلی ڈبو کر کسی برتن میں آڑی رکھ کر ہوا میں رکھ دیں۔ سجی از خود حل ہو کر تیل بنتی جائیگی۔ نکھ ایک قسم کی دریائی شے ہے جو ناخن کی مانند ہوتی ہے سفید رنگ لیکن ہڈی کی طرح سخت اس کو کوئلوں میں رکھ کر پھونک لیں۔

کافُور

یہ ایک درخت کا گوند ہے سفید رنگ۔ آگ پڑ ڈالنے سے گندھک کی طرح شعلہ دے کر جلنے لگتا ہے، اس میں ایک قسم کی تند بو ہوتی ہے جو دماغ کو مفرح اور محرک نزلہ ہے۔ اگر اس کو ہوا میں کھلا رکھیں تو بے معلوم اڑ جاتا ہے۔ حتیٰ کہ کاغذ کی پڑیہ میں ذرہ بھر باقی نہیں رہتا۔ اگر اس کو آگ لگا کر پانی میں ڈال دیں تو برابر جلتا رہتا ہے۔

نام: کافور، کپور، کیمفر۔

اقسام ایک معمولی جو سفید رنگ کا ڈلیوں میں بازار میں عام بکتا ہے اور اس کو بڑا سرسام بھی کہتے ہیں۔ دوم بھیپ سینی جو دھوپ یا حرارت سے موم کی طرح پگھل کر نرم ہو جاتا ہے سوم چینا جس میں ہلکی بو ہوتی ہے۔ چہارم بھیم پلاس۔ پنجم اودے بھاسکر۔

طبی خواص مزاج سرد خشک بدرجہ سوم۔ دماغ کو طاقت بخشے۔ دق، ذات الجنب، قرحہ ریہ، سل، پیاس اور جگر کی جلن کو دور کرے۔ سونگھنے سے نیند نہ آئے۔ آنکھوں کی سرخی اور جلن دور کرے۔ بواسیر کی سوزش کو فرو کرے۔

کیمیائی خواص پانی میں خفیف حل ہوتا ہے۔ شراب اور تیزاب میں حل ہو جاتا ہے۔ آگ پر شعلہ دے کر اڑ جاتا ہے۔ پارہ کو قائم کرتا ہے۔ بشرطیکہ خود قائم النار ہو۔ گندھک کو تیل کرتا ہے۔

صاف کرنا اور جوہر اڑانا کافور کو باریک پیس کر گائے کے گھی میں ملا کر چینی یا تانبے کے برتن میں بند کر کے آگ پر جوہر اڑا لیں۔ جو جوہر اوپر جا لگیں گے وہی صاف کافور ہے اور وہی جوہر ہے۔

قائم کرنا تانبے کو گندھک کے ذریعہ کشتہ کر لیں۔ تانبے کو آگ پر تپا کر گندھک کے سفوف کی چٹکیاں دیتے جائیں جب وہ سیاہ کشتہ ہو جائے تب کشتہ مذکور میں تد لے شہد ملا کر نمناک کر لیں اور ایک مٹی کی لمبی نلکی بنا کر اس میں ۔ا تولہ کشتہ مذکور خمیر شدہ ڈال کر اوپر کافور کی ڈلی رکھ دیں اسکے اوپر کشتہ

خمیر کردہ اتنا ہی ڈال کر اچھی طرح دبا کر بند کر دیں تب منہ بند کر کے ۴ آگ دیں۔ پہلی آدھ پاؤ کی۔ دوسری پاؤ بھر کی تیسری آدھ سیر کی۔ چوتھی دو سیر کی۔ بعد ازاں سرد کر کے نلکی توڑ کر اندر سے کافور نکال لیں جو بلور کی طرح شفاف اور سنڈھ ہوگا۔ آگ پر قائم رہے گا۔

دیگر: کافور کی ڈلی ۲ تولہ لیں سیاہ مرچوں کو شیر مدار میں پیس کر اس پر لیپ کر دیں۔ لیپ ۴ کاغذ کی تہہ کے برابر ڈلدار ہو اسکو سکھا کر انڈوں کے چھلکوں کے سیر چونہ میں بند کر کے ۳۔ ۴ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں۔ کافور چرخ کھا کر بلور کی طرح ہوگا۔ یہ قائم ہے اسکو سجی کے تیل سے تھوڑا کھرل کر کے دو پیالیوں میں بند کر کے سیر بھر بھر کہ کی آگ دیں۔ تیل ہو جاتے گا۔

دیگر: ان بجھ چونا یا سفید لوٹا سجی کا سفوف لیکر اس میں کافور کی ڈلی دبا دیں اور برتن میں بند کر کے نرم آنچ پر ۳ گھنٹہ رکھیں۔ پھر سرد کریں۔ پھر اس سے زیادہ تیز آنچ پر ۴ گھنٹہ تک رکھیں۔ پھر سرد کریں۔ پھر آنچ پر ۵ گھنٹہ تک رکھیں۔ اسی طرح بار بار کرتے جائیں اور ہر ایک بار ایک ایک گھنٹہ کی آنچ بڑھا بڑھا کر دیتے جائیں اور پہلے کی نسبت زیادہ تیز آنچ کیا کریں۔ ۱۰ آنچوں میں کافور قائم ہو جائے گا۔ چونہ ہو یا سجی ہو ان میں سے جو کچھ ملے وہ برتن میں اس قدر ڈالیں کہ برتن منہ تک بھر جائے اور ایک تولہ کافور کے لئے آدھ پاؤ سے کم نہ ہو۔ ایک دفعہ برتن کا منہ بند کر کے پھر نہیں کھولنا چاہیئے۔ آنچیں دیتے رہنا چاہیئے۔ جب ساتوں آنچیں پوری ہو جائیں تب کھولیں۔ نیز دوا کو خوب دبا دبا کر بھریں کہ اندر خلا نہ رہے ورنہ کافور اڑ جائے گا۔ نصف چونہ یا سجی نیچے رکھ کر خوب دبا دیں۔ اور اس پر کافور کی ڈلی رکھ دیں۔ نصف اوپر دے کر پھر اچھی طرح دبا دیں تب منہ بند کر دیں۔

تیل کرنا عام بازاری کافور میں اگر اجوائن کا ست ملا کر کھرل کریں تو تیل ہو جاتا ہے اگر کاربالک ایسڈ ملائیں تو بھی تیل ہو جاتا ہے۔ مگر یہ صنعت میں کارآمد نہیں ہے۔ صرف مرہموں میں استعمال ہوتا ہے۔ اجوائن والا کھانے کے کام کا ہوتا ہے اور کاربالک والا لگانے کے کام کا۔ کھانے سے ہیضہ، دق، سل، طاعون، صفراوی بخار دور ہوتے ہیں۔ لگانے سے دانتوں کا درد، پھوڑے کا کام، خارش اور ہر قسم کا زخم اچھا ہوتا ہے۔

دیگر: کڑوے تیل میں ۴ پہر کافور کی ڈلی لٹکا کر پکالیں۔ پھر شیشی میں ڈال کر اس کو ۴ پہر تک

گرم پانی میں ڈالیں۔

دیگر: قائم شدہ کافور کی ڈلی کو ۳۰ روز تک سفید کنیر کے پھولوں سے کھرل کریں پھر گولیاں بنا کر پتال جنتر سے تیل نکالیں۔ نہایت عمدہ تیل نکلتا ہے۔

دیگر: سیاہ مرچوں کا تیل اور سرخ مرچوں کے بیجوں کا تیل نکال کر ہموزن ملا لیں۔ پھر اس تیل میں قائم شدہ کافور کھرل کر کے ہلکی آگ پر چند بار تشویہ دیں۔ جب وہ چکنا ہو جائے تب بذریعہ پتال جنتر تیل نکال لیں۔

دیگر: کافور ایک تولہ، گندھک آملہ سار ۳ ماشہ دونوں کو خوب اچھی طرح کھرل کر لیں۔ پھر انڈے کے خول میں بھر کر السی کے تیل میں بطریق ڈول جنتر پکا لیں یا دیگچی میں سہ پایہ مرکب کریں اس پر چینی کا پیالہ رکھیں۔ سہ پایہ کے اندر گرد دوا بچھائیں۔ دیگچی کے اوپر لوکدار سرپوش دیں جس کی نوک اندر کی طرف رہے۔ ڈھکن کے اوپر پانی بھریں دیگچی کے نیچے آگ جلائیں۔ کافور تیل ہو کر چینی کے پیالہ میں آ جائے گا۔

شورہ

شورہ زمین کا کھار ہے۔ کھار کو پانی میں پکا کر اور مقطر لے کر مقطر کو برتن میں یا زمین پر انڈیل دیتے ہیں تو اس کی قلمیں بندھ جاتی ہیں۔ ذائقہ کھاری۔ رنگ سفید جسم سخت ٹھوس ہوتا ہے۔

نام: شورہ، اسد الارض، ابقر، تلابتیں، کھیرخنہ، کھار، رنجن، علم مقلم، خالد، یمو مقلم، مایۃ الارض، حماد، اسیوس، زہرہ سیوس، ملح چینی، نمک چینی، بارود۔

اقسام: ایک قلمی جس کی لمبی اور موٹی قلمیں ہوتی ہیں۔ دوسرا معمولی جو باریک ہوتا ہے۔

مزاج گرم خشک بدرجہ سوم۔ دست آور۔ مدر بول۔ بلغم کو دور کرے۔ پسینہ لائے۔

خواص طبی طحال کو دور کرے۔ گردہ، مثانہ اور سوزاک کے امراض کو مفید۔ درد پشت و کمر کو فائدہ بخشے

اگر کسی کا پیشاب بند ہو تو ۳ تولہ شورہ قلمی پانی میں گھول کر پلائیں، فوراً آرام ہو۔ اگر مولی یا کیلہ کے درخت کے جوف میں بھر کر ۲۴ گھنٹہ کے بعد اس کا پانی نکال کر پلائیں تو صلابت طحال کو از حد مفید ہے۔ قولنج کو بہت فائدہ دیتا ہے۔

خواص کیمیائی پانی اور تیزاب میں حل ہو جاتا ہے۔ آگ پر چنگ یعنی شعلہ دے کر جلتا ہے اور شور مچا کر بہت دھواں اور گیس چھوڑتا ہے۔ جست کو گلا کر اگر اس کی چٹکیاں دیں تو اس کو دھواں بنا کر اڑا دیتا ہے۔ اجساد کو حل اور فنا کرتا ہے۔ سونے کو اجلا کرتا ہے۔ قائم النار شورہ ہڑتال کو قائم اور کل پاکھروں کو ثابت کر دیتا ہے۔ شورہ کا تیزاب ملی ہوئی دھاتوں کو جدا جدا کر دیتا ہے۔ کچے رنگ کو دور کر دیتا ہے۔

شورہ کو صاف کرنا شورہ کو پانی میں گھول کر نہایت صاف نتھار لیں اور اس کو دھوپ میں خشک کر لیں یا آگ پر ہی سکھا لیں۔

شورہ قائم کرنا شورہ کی بڑی بڑی قلمیں لے کر ان پر مغز کدو کے شیریں کا شیرہ لیپ کر دیں پھر ایک برتن میں نصف تک بالو بھر کر سوا سیر مدار کے پتے نیچے اور سوا سیر اوپر درمیان شورہ کی قلمیں ضماد شدہ رکھ کر باقی نصف برتن بالو ریت تک بھر کر منہ بند کر دیں۔ ۵ پہر تک نیچے آگ جلائیں۔ جب بالو خوب گرم ہو کر سرخ ہو جائے تب سرد کر کے نکالیں۔ شورہ برگ مدار پر لپٹا ہوا ملے گا۔ ان پتوں کو پانی میں دھو کر اور پھر پانی صاف کر کے آگ پر پکا کر شورہ جما لیں۔ یہ شورہ قائم النار ہوتا ہے۔ آگ پر تیل ہوتا ہے تانبے کو لاحل کرتا ہے۔

دیگر: شورہ قلمی ایک برتن میں ڈال کر اس پر گندھک کا خالص تیزاب اس قدر ڈالیں کہ دو انگل اوپر آ جائے اور تیزاب دھوپ میں رکھ دیں۔ جب تیزاب کم ہو جائے اور ڈال دیں۔ اسی طرح ۳ بار تیزاب پلائیں۔ یہ شورہ قائم اور غواص ہو جائیگا۔ آگ پر رکھنے سے فوراً جذب ہو جائے گا۔ نہ شعلہ نہ آواز دے گا۔ شنگرف اور ہڑتال کو قائم کر سکے گا۔

شورہ کا تیل شورہ قلمی پاؤ بھر مٹی کے پیالہ میں آگ پر گرم کریں۔ جب پگھل جائے تب سنکھیا سفید ۱ تولہ، سنگ جراحت ۱ تولہ دونوں کو باریک پیس کر سفوف کر لیں ...

شورہ گداختہ میں چٹکی دیتے جائیں۔ جب تمام دوا چرخ ہو چکے گی شورہ تیل ہو جائیگا۔

شورہ مکھن بنانا آدھ پاؤ بہروزہ خام کڑاہی میں ڈالیں۔ اس پر پاؤ شورہ اسکے اوپر آدھ پاؤ سوہاصابن باریک تراش کرکے نیچے آگ جلائیں۔ جب دواؤں میں آگ لگ جائے اور سب جل چکیں تو شورہ مکھن کی مانند اور غواص ہو جائے گا۔

قائم کرنا شورہ آگ پر گلائیں اور ریٹھہ کے چھلکوں کا تیل اس میں چوبہ دیتے جائیں۔ جب شورہ کے برابر تیل جذب ہو جائے تب اسی طرح بھلانوہ کا تیل دیتے جائیں جب برابر کا یہ تیل جذب ہو جائیگا شورہ مسکہ اور قائم ہو جائیگا۔ اور بھلانوہ کے دھواں سے چہرہ اور بدن بچائیں ورنہ سوج جائیگا اور سخت خارش ہوگی۔

دیگر: بھلانوہ، چھلکا ریٹھہ، ہلدی تخم کسنیہ، حرمل سب برابر وزن لیکر ان کا تیل بذریعہ پتال جنتر نکالیں۔ پھر تیل کے برابر شورہ آگ پر گلا کر یہ تیل تھوڑا تھوڑا کرکے اس میں جذب کردیں۔ اعلیٰ درجہ کا قائم النار اور مکھن کی مانند بن جائیگا۔ ہر ایک شے کو پکا لیا کرے گا۔

دیگر: کیر سفید کے پتے اور شاخیں جلا کر راکھ کرکے نمک نکالیں اور اس سے شورہ پر چٹکیاں دے کر قائم کریں۔ بلا چمک قائم ہوگا۔

شورہ غواص شورہ ۵ تولہ، سرخ کاہی ۲ تولہ، سم الفار سفید اتولہ، سجی کا نمک اتولہ سب کو کھرل کرکے آگ پر چرخ دیویں۔

دیگر: شورہ کو آگ پر گلائیں اور اس میں شیشہ لون کے سفوف کی چٹکیاں دیتے جائیں اور وقتاً فوقتاً آگ پر رکھ کر دیتے جائیں جب وہ غواص اور قائم ہو جائے تب بس کریں۔

دیگر: شورہ قائم غواص اور مسکہ۔ نمک سے قائم شدہ شورہ لے کر اسکو قائم شدہ سہاگے سے ملا کر خوب کھرل کریں۔ دونوں قائم اور غواص ہو جائیں گے۔

دیگر: شورہ قائم، سہاگہ قائم اور نوشادر قائم تینوں کو ہم وزن ملا کر ہم پہر سحق بلیغ کریں تو مکھن کی مانند ہو جائیں گے۔

دیگر: ڈیڑھ پاؤ عمدہ سجی کو آک کے دودھ سے خمیر کرکے دو ٹکیاں بنا لیں اور دو تولہ نوشادر دونوں ٹکیوں کے درمیان دے کر دو سکوروں میں بند کرکے سیر بھر آگ دیں۔ پھر اس

نوشادر کو آدھ سیر شورہ میں ملا کر کھرل کریں اور سیر بھر چونہ میں اڑھائی سیر پانی ڈال کر تین روز مقطر کر لیں جو سیر بھر ہوگا۔ اس پانی سے شورہ کو رگڑیں۔ جب وہ چرخ ہو جائے تب سیر بھر پانی اور اسی طرح بنا کر ڈالیں اور کھرل کریں۔ اسی طرح سات یا رسات سیر پانی کھپائیں وہ شورہ مکھن کی مانند ہوگا اور قائم النار غواص ہوگا۔

نوشادر

یہ مصنوعی اور معدنی دو قسم کا ہوتا ہے۔ مصنوعی پزاوہ میں اینٹوں اور برتنوں میں لگا ہوا اور جما ہوا ملتا ہے۔ کہتے ہیں کہ یہ غائط انسانی (فضلہ انسانی) سے بنتا ہے۔ رنگ سفید مٹیالا ہوتا ہے۔

نام: نوشادر، بورہ، عقاب، سرخ رومی، تلاہ، زخال، ماطول، غلام بچہ، لحناد، حجر وھان، جوہر فضلہ انسانی، امونیا۔

اقسام اس کی ۵ قسمیں ہیں۔ اول نوشادر عرفی جو پزاوہ سے نکلتا ہے اس سے برتنوں پر قلعی کرتے ہیں۔ دوم نوشادر کانی جو معدن سے نکلتا ہے خراسان اور اصفہان سے بکثرت آتا ہے اس میں بدبو نہیں ہوتی۔ سفید براق اور چمکدار ہوتا ہے لمبی لمبی قلمیں اور تاریں نکلتی ہیں۔ سوم پیکانی جس میں ذرا ذرا سی سرخی، سفیدی، زردی اور سیاہی ہوتی ہے اور دوسرے نوشادروں سے وزن میں بھاری ہوتا ہے اور دوسرے نوشادروں کی طرح تصعید نہیں ہوتا بلکہ تہ نشین ہوتا ہے۔ اس کو پیکانی اس لئے کہتے ہیں کہ تیر کی طرح گولائی مائل قلم اس میں ہوتی ہے۔ یہ معدن سے ایسا ہی نکلتا ہے بلور کی طرح صاف اور چمکیلا ہوتا ہے اور قائم النار ہوتا ہے۔ چہارم عملی جو لڑکے کو کھلانے پلانے سے اس کے پیشاب اور پاخانہ سے جمع کر کے بناتے ہیں۔ یہ سب سے اچھا ہوتا ہے۔ پنجم بعینہ شورہ کی طرح ہوتا ہے۔

خواص طبی گرم خشک بدرجہ سوم۔ لطیف کرے۔ مواد کو عمق بدن سے جذب کرے۔ سدہ کھولے خون کا گڑنا بند کرے۔ سیلان دور کرے۔ طحال کو مفید۔ ہاضم۔ مقوی جگر ہر قسم کے بخار کو

دور کرے و باقی نقصان کو دور کرے۔ سونگھنے سے نزلہ کو ناک کی راہ نکالے۔

خواص کیمیائی پانی میں حل ہو جاتا ہے۔ تیزاب میں دھواں بن کر اڑ جاتا ہے۔ آگ پر شعلہ بن کر اڑتا ہے۔ تانبے پیتل اور لوہے پر لگانے سے زنگار پیدا ہوتا ہے۔ سونے کو صاف اور جلا کرتا ہے۔ کچے رنگ کو فنا کر دیتا ہے۔ اگر اس کو قائم اور غواص کر لیا جائے تو کچے رنگ کو پختہ کرتا ہے۔ ہر ایک سندھ شے کو غواص بناتا ہے۔

نوشادر صاف کرنا نوشادر کو پانی میں گھول کر آب زلال لے لیں اور اسکو پکا کر خشک کر لیں دوسری ترکیب جوہر اڑا کر صاف کرنے کی آئندہ درج ہوگی۔

جوہر اڑانا تصعید آتشی برابر نمک ملا کر سوکھا یا آب کانجی سے کھرل کریں۔ پھر ڈمرو جنتر میں جوہر اڑالیں مگر اوپر کا برتن مٹی کا رکھیں اور بہت اونچا نہ ہو۔ اگر مٹی کا برتن نہ ہوگا تو چینی وغیرہ کے برتن سے نوشادر کے جوہر چھوٹ کر نچلے نوشادر پر گر پڑیں گے۔ زیادہ اونچا برتن اس لئے برا ہے کہ نوشادر کے جوہر بہت اونچے نہیں جاتے بلکہ نیچے پلٹ آتے ہیں ایک بہتر تجویز یہ ہے کہ اوپر والے مٹی کے سرپوش میں سوئی کے ناکے کے برابر سوراخ کر دیں تاکہ اس سوراخ کے راہ بھاپ کا اڑنا معلوم ہوتا رہے۔ اس سوراخ پر لوہے کی چھری رکھ دیں۔ جب تک بھاپ لگتی رہے رکھا رہنے دیں جب جوہر جمنے لگیں تب چھری اٹھا کر مٹی کا ڈاٹ لگا کر سوراخ کو بند کر دیں۔ جتنی بار زیادہ اڑائیں گے جوہر تیز اور سرخ ہوتے جائینگے جس کا طریقہ یہ ہے کہ جوہروں کو تفل میں ملا کر تصعید کریں اسی طرح بار بار کریں۔ سرخ اور تیز ہو جائیں گے۔

تصعید آفتابی ایک بڑے اور کھلے برتن یا پیالہ میں جس کی دیوار سیدھی اور اونچی ہو۔ پانی بھر کر نوشادر کا سفوف اس میں گھول دیں اور برتن کو دھوپ میں رکھ دیں آفتاب کی حرارت سے جیسے جیسے پانی اڑتا جائے گا نوشادر تصعید ہو کر برتن کے کناروں پر دانہ دار چینی کی شکل میں چمٹتا جائیگا۔ جس قدر دھوپ تیز ہوگی جوہر جلد اڑیں گے۔

نوشادر حل کرنا نوشادر کے جوہروں کو بکری کی آنت یا پھکنی میں بھر کر حمام ماریہ کریں یا کسی جست کے برتن میں بند کر کے نمناک جگہ میں دبا دیں۔ چند روز میں حل ہو جائے گا۔ اگر اس کو بار بار حل و عقد کریں گے تو اعلیٰ ترین حل ہوگا۔

مشمع کرنا
بیضہ مرغ، سمندر جھاگ، صدف، انڈے کے چھلکے کا چونہ - ان چاروں اشیاء سے جونسی شے مل سکے ان کو ہم وزن نوشادر کے ہمراہ کھرل کر کے بوتہ میں رکھ کر خوب دھونکیں اور صبر کریں کیونکہ اس عمل سے نوشادر دیر میں گداز ہوتا ہے۔

نوشادر قائم عجیب طرح کا
حلوہ یا سرسوں کا تیل آدھ سیر کڑاہی میں ڈالیں اور نوشادر کی ڈلی تیل میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ جب تیل گرم ہو کر نوشادر گرم ہو جائے تب گندھک کا سفوف اس پر برک دیں۔ تیل کی حرارت سے گندھک نوشادر کے اندر دھنس جائیگی تب نوشادر کی ڈلی کو الٹ کر دوسرا رخ اوپر کر دیں - پھر ادھر بھی گندھک کا سفوف چھڑکیں - اسی طرح نوشادر الٹ پلٹ کرتے جائیں اور گندھک کا سفوف اس پر چھڑکتے جائیں۔ حتیٰ کہ پاؤ بھر گندھک آدھ سیر جذب ہو جائے - تب اس نوشادر کو چونہ سیر یا ۲ سیر کے اوپلوں دس کو ہنشا میں بند کر کے ۳ پہر تک پکالیں اور سرد کر کے نکال لیں۔

قائم النار کرنا
نوشادر اور چونہ (خواہ کوئی چونہ ہو لیکن انڈے کے چھلکا کا چونہ اعلیٰ ہے) ہموزن کھرل کر کے ایک پوٹلی میں باندھ کر پانی بھرے مٹکے میں ڈال کر آگ پر خوب پکائیں۔ جب پانی نصف رہ جائے تو مقطر کر کے صاف کریں اور آگ پر خشک کر ڈالیں، نوشادر قائم نکل آئے گا۔ اگر ایک عمل سے قائم نہ ہو تو دوبارہ کریں۔

دیگر: نوشادر کو ہم وزن سمندر جھاگ کے ہمراہ کھرل کر کے جوہر اڑالیں۔ چند مرتبہ جوہر اڑانے سے قائم نوشادر جوہر ہوگا - ہر مرتبہ سمندر جھاگ نئی ڈالا کریں - اسی طرح اگر چونہ صدف کے ہمراہ کھرل کر کے تصعید کریں اور ہر بار تصعید شدہ جوہروں کو ثفل میں ملا کر بار بار تصعید کیا کریں ۷ بار کے عمل سے قائم ہو جائے گا۔

دیگر: چونہ ان بجھا ایک ہانڈی میں بھر کر اس کے عین وسط میں نوشادر کی ایک ڈلی ۴-۵ تولہ کی رکھ کر منہ ہانڈی کا بند کر کے چولہے پر سوار کریں اور ۲ پہر تک نیچے معتدل آگ جلائیں - پھر سرد کر کے دوسرے روز اسی طرح آگ دیں بعد تین مرتبہ سرد کر کے کھولیں چونہ کے اندر سے نوشادر قائم نکلے گا - جو ہوا لگنے سے تیل ہو جائے گا - اگر نوشادر چونہ کے اندر حل جائے تو سب کو پانی میں گھول لیں اور پانی کا مقطر کر کے پکائیں نوشادر جم جائے گا جو قائم ہوگا -

نوشادر کا تیل سوا تولہ لوہے کا برادہ ایک تنگ منہ والی بوتل میں ڈالیں اور آدھ پاؤ تیزاب فاروقی یکدم اس پر ڈال کر لوہے کی سیخ سے ہلائیں جب بخارات فرو ہو جائیں تب دیکھیں کہ لوہا کشتہ ہو گیا یا نہیں۔ اگر نہ ہوا ہو تو تیزاب اور ڈال دیں اور سیخ سے ہلائیں۔ اگر کشتہ ہو جائے اور کچھ تیزاب باقی اس میں موجود ہو تو اس کو تیز دھوپ یا آگ پر سکھا لیں یہ ایک قسم کا زعفران الحدید بن گیا۔ اس کا رنگ سرخ شنگرف کی مانند ہو گا۔ پس اس میں نوشادر صاف کیا ہوا ۲ تولہ ملا دیں اور انڈہ کی زردی ملا کر ۳ گھنٹہ خوب زور سے کھرل کریں پھر ٹکیہ بنا کر سکھا کر دو روح جنتر کے ذریعہ یعنی دو گھڑے برتنوں میں بند کر کے ڈیڑھ پہر آنچ دیں۔ پہلے نرم پھر متوسط آگ دیں۔ بعدہٗ سرد کر کے کھولیں کچھ دوا بطور جوہروں کے اوپر جا لگی ہو گی اور کچھ نیچے ہو گی دونوں جگہ کی دوا کو ملا کر ۲ تولہ زعفران الحدید اور اس میں ڈالیں اور انڈے کی زردی ملا کر خوب اچھی طرح ۳ گھنٹہ کھرل کر کے سکھا لیں اور پھر جوہر اڑائیں۔ اسی طرح ہر دفعہ جوہروں اور تہ نشین شدہ دوا کو ملا کر ۲ تولہ لوہے کا برادہ زعفران الحدید بنا ہوا ملایا کریں اور جوہر اڑایا کریں۔ یہ عمل یہاں تک کریں کہ تمام دوا کے جوہر اڑ جائیں اور کچھ تہ نشین نہ رہے۔ بعض لوگ صرف ۷ مرتبہ کر کے چھوڑ دیتے ہیں مگر یہ ٹھیک نہیں۔ مدعا یہ ہے کہ زعفران الحدید کل برابر یا جوہر ہو جائے۔ اس اثنا میں نوشادر کے جوہر بانات کی طرح سرخ ہو جائیں گے تب ان سب جوہروں کو ایک شیشی میں بند کر دیں۔ منہ پر مضبوط مہر لگائیں اور کھلی جگہ گڑھا کھود کر دو من لید گھوڑی (اسپ مادہ) کو شبنم کھلائیں۔ پھر ۳۵ دن کے بعد دو من جنگلی اپلے اوپر دے کر آگ لگائیں۔ جب آگ سرد ہو جائے تب ۴۰ روز پورے ہو چکنے کے بعد نکالیں۔ شیشہ حفاظت سے نکالیں۔ نوشادر حل ہو کر تیل سرخ ہو گا یہ تمام اشیا کو قائم مشمع اور غواص بناتا ہے۔

دیگر: اسنلھ شدہ نوشادر میں بحساب ۱۰ تولہ فی ماشہ نیلا تھوتھا سفید ملا کر لعاب گھیکوار سے گولیاں بنا کر سکھا لیں اور پتال جنتر سے کشید کریں۔

دیگر: سنلھ شدہ نوشادر میں برابر کا انڈوں کا چونا اور جست کا کشتہ ملا کر گولیاں بنا کر پتال جنتر کریں۔

دیگر عمدہ تیل: سرخ رنگ کا نمک آدھ سیر پیسیں۔ دو سیر چونہ صدف پاس رکھیں۔ ایک

ہنڈیا میں نصف چونا بچھا کر اس پر نصف نمک بچھائیں۔ اس پر پاؤ بھر سفید نوشادر کا ٹکڑا رکھ کر اس پر بقیہ نصف نمک بچھا دیں اور اس کے اوپر نصف چونہ دے دیں۔ پھر ۲۴ پہر لکڑیوں کی آنچ دیں نوشادر قائم النار ہو جائیگا تب فضلہ انسانی خشک شدہ اور اس نوشادر کو تہ بتہ دے کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔

ابرک

یہ اوپ دھات معدن سے نکلتی ہے۔ سفید اور سیاہ دو رنگ کی ہوتی ہے۔ کانچ کے ٹکڑوں کی مانند چوڑے چوڑے ورق ہوتے ہیں۔ شفاف اور چمکیلی جن کے اندر سے کانچ کی مانند نظر آتا ہے۔

نام: ابرک، ورق، بھوڈل، طلق، منقی، سمع، جناح الغبت، افریدول، فریدون، اختراک، قرابن، کوکب الارض، قرن الارض، مصاف القمر، گگن، عرق العروس، ستارہ زمین۔

اقسام: سفید جو معمولی ابرک ہوتا ہے۔ دوم سیاہ جس کو ناگ کہتے ہیں جو آگ پر رکھنے سے چٹختا ہے۔ بعض ابرک کا رنگ بالکل سیاہ ہوتا ہے بعض کا کم۔ سوم پینگ زرد رنگ کا ابرک جس کو آگ پر رکھنے سے زرد دھواں نکلتا ہے۔ چہارم سن۔ مینڈک کے رنگ کا ہوتا ہے آگ پر رکھنے سے شکستہ ہو کر اچھل جاتا ہے۔ مصنف جواہر نامہ مصنوعی نے لکھا ہے کہ ایک قسم اور ہے جسے ہوائی کہتے ہیں۔ یہ شبنم کی مانند آسمان سے گرتی ہے۔ جب زمین پر پڑے تو جم جاتی ہے۔ اہل اکسیر اسے عزیز جانتے ہیں۔

خواص طبی: مزاج اس کا بدرجہ دوم خشک اور بدرجہ سوم سرد ہے۔ مناسب دواؤں سے ملا کر پینا خونی اور جگری دستوں کو مفید۔ مثانہ کی پتھری کو توڑتا، پرانے بخار، سوزاک اور جریان کو مفید ہے۔ اس کا طلا سینہ کے زخم اور چھاتیوں کے ورم کو مفید ہے۔ منی کو غلیظ کرتا ہے امساک لاتا ہے۔ نکسیر بند کرتا ہے۔ بواسیر اور نواسیر کو بہت ہی فائدہ بخشتا ہے۔

خواص کیمیائی پانی میں حل نہیں ہوتا۔ تیزاب میں گھل کر نیچے بیٹھ جاتا ہے۔ مولی اور رکملہ کے عرق میں حل ہو جاتا ہے۔ آگ میں جل کر راکھ نہیں ہوتا۔ صرف پھولتا اور چٹختا ہے۔ لیکن قلمی شورہ کے ہمراہ مکلس ہو جاتا ہے۔ قلعی کا پانی سوخت کرتا ہے۔ پارہ کو عقد اور بستہ کرتا ہے۔ تانبے کو سفید کرتا ہے۔

ابرک صاف کرنا ابرک کو گرم کر کے سات بار بول مادہ گاؤ میں سرد کریں۔ بعدہٗ سات بار روغن کنجد میں پھر سات بار دہی ترش میں سرد کریں۔ تب نمک چرچٹہ اور نمک کھاری الگ الگ پانی میں گھول کر ایک ایک مرتبہ دونوں میں بجھائیں۔ صاف اور شگفتہ ہوگا۔ اگر سرد تیل، دہی اور بول گاؤ میں بجھائیں تب بھی صاف ہو جائے گا۔

دھناب اور محلول کرنا ابرک کو قینچی سے باریک باریک کاٹ کر ایک تھیلی میں بھریں اور اس میں چند سنگریزے یا کوڑیاں بھر دیں۔ تھیلی مضبوط کپڑے کی ہو۔ دوسوتی یا دیسی کھدر جس کو گاڑھا کہتے ہیں بہتر ہے۔ تب پانی بھرے ناند میں اس تھیلی کو رگڑیں اور گھسیں کہ سنگریزوں اور کوڑیوں کی رگڑ سے ابرک گھس گھس کر کپڑے میں سے چھن کر ناند میں آتا جائے۔ جب تمام ابرک نکل آئے تب پانی نتھا کر ابرک حل شدہ کو الگ کر لیں اور سکھالیں۔ برف کے ٹکڑوں کے ساتھ ملنے سے بھی محلوب ہو جاتا ہے۔

ابرک کی بجری نکالنا ابرک دھناب کو آب بیخ کیلہ و آب ترب و عرق لیموں ترش و کانجی و آب زمین قند و آب نیشکر اور عرق گل اگست میں ۷۔ ۷ پٹ دیں پھر ملہ الحیات کلال ملا کر بنکنال سے دھونکیں۔ بجری نرم قلعی کی مانند نکل آئے گی۔ مار الحیات یہ ہے شہد، گھی، لاکھ، چیڑ اور گوگل چاروں اشیا ہم وزن۔ چاروں کے ہم وزن سہاگہ۔ پانچوں اجزا سے دو چند ابرک محلوب اور ان سب کے برابر مغز تخم ارنڈ اور گھی کے برابر بھیڑ کے بال۔ اس میں ایک یا دو گرگٹ بھی ڈالیں۔ سب کو ہاون دستہ سے خوب کوٹ کر ملائیں۔

دیگر: سیاہ ابرک کو دھناب کر کے باریک کر چھوڑیں۔ پھر ایک دن مولیوں کے عرق میں غرق رکھیں دوسرے روز کوکر چھڈی کے عرق میں ۲۴ گھنٹہ غرق رکھیں۔ ابرک روئی کی مانند نرم اور پھول جائے گا۔ اس کو کٹھالی میں ڈال کر تند آگ کے ذریعہ گلائیں چرخ کھا جائیگا اور بجری بہت عمدہ نکل آئے گی۔

واضح ہو کہ کوکڑ چھڑی بوٹی کو کوکڑ بھنگرہ بھی کہتے ہیں۔ نہایت بدبو بوٹی ہوتی ہے۔ پتے مولی اور سرسوں کے مانند گر پتوں پر پچھلی طرف رواں بہت ہوتا ہے۔ بچوں کو جب چھچھنے لڑتے ہیں تب اس کا پانی لگانے سے آرام ہوتا ہے۔

ابرک سے پارہ نکالنا اور پارہ میں اس کا جوہر ملانا

اس کے اعمال پہلے لکھے جاچکے ہیں۔ نیز اس کا جوہر پارہ میں ملا کر پارہ قائم کرنا۔ اس کا طریقہ بھی پہلے لکھا جاچکا ہے۔ دونوں طریقے پارہ کے باب میں درج ہیں۔ وہاں دیکھیں۔

ابرک حل کرنا ابرک کو بوتہ میں رکھ کر دھونکیں۔ جب آگ کی طرح سرخ ہو جائے تب حلیبون یعنی سنکھ کا سفوف اس پر چھڑکیں حل ہو جائے گا۔ سنکھ کوڑی کی ایک قسم ہے جس کو ہندو پوجا کے وقت بجایا کرتے ہیں۔

دیگر: ابرک محلوب کو کانجی میں تر رکھیں حل ہو جائے گا۔ کانجی بنانے کی ترکیب تیزاب کے باب میں لکھی جاچکی ہے۔

دیگر: بھیڑ کے گوشت کا قیمہ کرکے اس میں ابرک محلوب ملا کر کھرل کریں وہ حل ہو جائیگا بعدہٗ صاف کرکے نکال لیں اور لوہے کے برتن میں پیسیں حل ہو جائے گا۔ اگر پھٹکری اور نوشادر کو پانی میں پیس کر اس کو تصعید کریں تو سرخ رنگ کی تصعید ہوگی۔

دیگر: ایک بڑی مولی لے کر اندر سے کھودیں اور نوشادر کے جوہر جو ے بار تصعید ہوئے ہوں اس میں ڈال کر ابرک محلوب بھی اس میں ڈالیں۔ تب جو اجزا مولی کے کھود کر باہر نکلے ہوں ان کو اوپر ڈال کر اوپر کپڑوٹی کریں اور ایک گڑھے میں گھوڑے کی لید بھر کر مولی اس میں دبادیں ہر ہفتہ لید بدلتے رہیں۔ چالیس دن میں ابرک پارہ کی مانند حل ہو جائیگا۔

دیگر: ابرک دہناب کرلینے کے بعد نصف وزن نوشادر کے جوہر ملا کر مولی سفید کے جوف میں بھر کر بند کرکے نمناک زمین میں دفن کردیں اور دو تین ہفتہ کے بعد نکالیں۔ ابرک پانی کی طرح حل ہو جائے گا۔

دیگر: مولی کا عرق نکال کر برابر کا عرق کوکڑ چھڑی ملا کر اس میں ابرک دہناب کھرل کریں اچھی

کے برتن میں بند کر کے دبا دیں۔ تیس روز میں حل ہو جائے گا۔

دیگر: دہ جز سرب کو سجی کے پانی میں ڈال کر گھس کر حل کر لیں۔ جز ابرک سیاہ جو تیز سجی کے پانی میں گداز کر لیا گیا ہو۔ پس دونوں کو ملا کر سجی کا تیزاب ڈال ڈال کر خوب کھرل کریں کہ ایک ذات ہو جائیں۔ تب کپڑے میں ڈال کر خوب زور سے نچوڑ لیں ابرک کا پارہ قائم ہو کر نکل آئے گا۔

دیگر: ابرک کو دہناب کر کے بادنجان پختہ میں بھر کر ۲۱ روز زمین میں دفن کر دیں۔ تمام حل ہو جائے گا۔

ست ابرک سیاہ کی علامت

اس کو ہندی میں درکرشنا اور سجری ابرک کہتے ہیں وزن میں پارہ اور سیسہ کی طرح بھاری ہوتا ہے۔ قائم النار اور نرم موم کو ٹھالی میں چاندی یا قلعی کی طرح چرخ کھاتا ہے۔ ضرب سے پھوٹک ہوتا ہے سفید ابرک کا ست سفید مائل بہ سیاہی اور ابرک سیاہ کا ست کوئلہ کی طرح سیاہ ہوتا ہے۔ ایک تولہ ست سہ تولہ سیماب یا پارہ کو قائم النار کرتا ہے۔

ابرک کا کشتہ

ایک سیر تازہ آملہ کا عرق نکال لیں اور آدھ پاؤ ابرک سفید کو اس میں ۱۱ بار بجھاؤ دیں۔ پھر ایک برتن میں ابرک مذکور ڈال کر باقی کا پانی نیز آملہ کا گودہ اوپر ڈال کر برتن کا منہ بند کر کے ۵ سیر کی آگ دے دیں۔

دیگر: ابرک سفید کو محلوب کر کے دو چند قلمی شورہ میں ملائیں اور شیرہ گھیکوار سے کھرل کر کے ایک کلیا میں بند کریں اور خوب آگ بہت سی دیں۔ ایک یا دو بار میں کشتہ ہوگا۔

دیگر: شورہ قلمی اور گرو برابر ملا کر دونوں سے نصف ابرک محلوب ملائیں اور کلیا میں بند کر کے دس بارہ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: ابرک محلوب ایک حصہ، شورہ ایک حصہ، مغز چالگوٹہ دسواں حصہ، سب کو لعاب گھیکوار سے کھرل کر کے کلیان میں ڈال کر بند کریں اور سخت تیز آگ دیں ۷ بار کے عمل سے عمدہ کشتہ ہوگا۔

دیگر: ابرک دہناب کو مولیوں کے پانی سے ۴ پہر کھرل کریں۔ پھر عرق برگ حنا کے پانی سے

۴ پہر کھرل کریں۔ بعد ازاں آملہ کے پانی سے کھرل کریں اور ایک کلیا میں بند کر کے گجپٹ کی آگ دیں۔ ایک بار یا دو تین بار کے عمل سے عمدہ کشتہ ہو جائے گا۔

دیگر: ابرک سیاہ دہناب کو بکری کے دودھ سے ۴ پہر کھرل کریں۔ پھر برتن میں بند کر کے ۲ سیر کی آنچ دیں۔ اسی طرح ۲۱ آنچیں دیں۔

دیگر: ابرک سیاہ دہناب گھونگچی سفید مقشر کے مطبوخ سے ۴ پہر کھرل کریں اور ٹکیہ بنا کر دھوپ میں سکھا لیں اور چونہ کی بھٹی میں رکھ دیں اول تو ایک ہی دفعہ میں ورنہ ۲۔۳ بار کے عمل سے عمدہ کشتہ ہوگا۔

فوائد: پرلتے تپوں کو مفید۔ سوزاک، جریان کے لئے عجیب نیز مغلظ منی بھی ہے۔

ابرک سے اکسیر بنانا ابرک کو حل کر کے اگر گولی پر ضماد کریں اور جست کا معمولی دابو دیں۔ گولی شکست کھائے گی۔

دیگر: ابرک محلول کو ۷ بار حل وعقد کر لیں تو قلعی کو چاندی کرے گا۔

دیگر: بوٹی جل کلبھی اور کونج کا عرق جدا جدا نکالیں۔ عرق نکالنے میں پانی نہ ملائیں۔ دونوں عرق برابر ہوں۔ اس میں ابرک اٹھائی پاؤ بھگوئیں۔ پندرہ دن تک بھیگا رہنے دیں۔ ہر روز تازہ عرق بدلتے رہیں۔ اس عرصہ میں ابرک پھول جائے گا۔ اگر نہ پھولے تو چند روز اور رہنے دیں۔ پھر دو بھاری سل لے کر ان کے اندر باریک کپڑا بچھا کر ابرک مذکور اس میں رکھ کر دبائیں پانی قائم اتنا راس میں سے باہر نکل آئے گا۔ یہ پارہ ایک حبہ پارہ بازاری جس کو چالیس مرتبہ شیرہ کنوائی میں دو دو پہر محلول جنتر کیا ہوا ہو ۳ حبہ ورق طلا ۳ حبہ تینوں کو خراطین کے پانی سے سحق بلیغ کریں اور فولاد کی کوٹھالی میں ڈال کر بطور گجپٹ کے ۱۲ پہر کی آگ دیں گجپٹ کمہار کے آوہ کی طرح بنائیں دوا خاک ہو جائے گی۔ ایک حصہ اس خاک کا سو حصہ سرب پر ڈالیں وہ خاک ہو جائے گا۔ پھر ایک حصہ اس خاک شدہ سرب کا ہزار حصہ مس پر طرح کریں طلا ہو۔

دیگر: ابرک سفید کا پارہ ایک حصہ، بازاری پارہ ۳ حصہ، ورق نقرہ ۳ حصہ، طوطیائے سبز (نیلا تھوتھا) ایک حصہ سب کو شیرہ لیموں کاغذی میں ایک پہر سحق کر کے خشک

کریں - بعدہٗ بوتہ آہنی میں رکھ کر گجپٹ کی طرح آگ دیں تو اکتہ ہو جائیگا - بعدہٗ ایک حصہ یہ خاک سو حصہ قلعی پر طرح کریں وہ بھی خاک ہو - پھر ایک حصہ یہ خاک ہزار حصہ قلعی جدید پر طرح کریں نقرہ ہو -

دیگر: سفید ابرک کو محلوب کر کے خوب باریک کریں - تب بوٹی ککروندہ کے پھول کا عرق نکال کر اس میں اس محلوب کو کھرل کریں - چند بار کھرل اور تشویہ دینے سے وہ بالکل بے جان ہو جائے گا - تب ایک بہت بڑی مولی لے کر اس کو اندر سے خالی کریں اور ایک محلوب کے تلے اوپر نوشادر کا سفوف بقدر ۶ ماشہ دے کر اس مولی کو اسی کے ٹکڑے سے بند کر کے زمین میں دفن کر دیں اور اس جگہ کو پانی سے تر رکھا کریں ۷ یا ۱۱ روز میں وہ ابرک پارہ کی طرح محلول ہو جائے گا اور قائم ہوگا پس اس کو قلعی، پارہ، مس اور حسبت پر طرح کریں - واضح ہو کہ بوٹی ککروندہ کو کوکڑ چھڑی بھی کہتے ہیں لیکن یہ اس وقت کار آمد ہے جب اس میں پھول آ جاتیں -

دہنہ فرنگ

یہ پتھر کی ایک قسم ہے جو جواہرات میں شامل ہے - رنگ سبز ہوتا ہے اور مختلف قسم کا ہوتا ہے -

نام: دہنہ فرنگ، داناے فرنگ -

اقسام: ایک نحاسی ہوتا ہے جو تانبے کی کان سے نکلتا ہے کسوٹی پر لگانے سے تانبے کا رنگ دیتا ہے - ایک ذہبی ہوتا ہے جو سونے کی کان سے نکلتا ہے - کسوٹی پر سنہری کش دیتا ہے - ایک حدیدی ہوتا ہے جو فولاد کی کان سے نکلتا ہے اور کسوٹی پر سیاہ سفیدی مائل کش دیتا ہے -

خواص طبی: نحاسی کے خواص بجنسہ نیلا تھوتھا کی مانند ہیں - ذہبی کے خواص سونے کی مانند اور حدیدی کے خواص فولاد کی مانند ہیں -

خواص کیمیائی: پانی اور تیل میں حل نہیں ہوتا تیزاب میں جوش کھا کر حل ہو جاتا اور پھر

یہ نشین ہو جاتا ہے۔

دہنہ فرنگ سے چاندی رنگنا دہنہ فرنگ کو کوٹھالی میں ڈال کر گندھک کے سفوف کی چٹکیاں دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ اس کا کشتہ ہو جائے بعدہ چاندی سے دو چند یہ کشتہ نیچے اوپر کوٹھالی میں رکھ کر خوب دھونکیں رنگ آ جائے گا۔ اگر ایک دفعہ میں رنگ نہ آئے تو مکرر سہ کرر اسی طرح کریں۔ بعض اوقات رنگین چاندی پھوٹک ہو جاتی ہے جس کا کشتہ ٹھیک نہ ہونے کی وجہ سے دہنہ فرنگ کا جسم چاندی میں مل جاتا ہے جس کی پہچان یہ ہے کہ چاندی کا وزن بڑھ جاتا ہے۔

دیگر، دہنہ فرنگ کو آگ میں تپا تپا کر درخت بیل کے پتوں کے عرق میں بجھائیں۔ پھر گداز باریک کرلیں۔ تب چاندی گلا کر اس پر چٹکیاں دیتے جائیں۔ جب چاندی حسب منشا رنگین ہو جائے تب اس کو آگ پر اس قدر چرخ دیں کہ چاندی کا وزن سابقہ رہ جائے اور جتنا وزن دہنہ فرنگ کے ملنے سے بڑھ گیا تھا وہ سب نکل جائے۔

مقناطیس

یہ عجیب خاصیت کا پتھر ہے جو مختلف پہاڑوں سے ملتا ہے۔ لوہے کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔ سمندر میں اکثر اس کے پہاڑ ہیں۔ اس لئے جہازوں کے نیچے تانبے کی چادریں لگاتے ہیں۔

نام: مقناطیس، چونک پتھر، سنگ آہن ربا۔

اقسام رنگت کے لحاظ سے چار طرح کا ہوتا ہے۔ ایک سرخی مائل جو ناقص ہوتا ہے۔ دوسرا بھوسلہ، مٹیالا۔ تیسرا سیاہ۔ چوتھا نیلا جو سب سے اچھا ہوتا ہے اور خواص کے لحاظ سے سات قسم کا۔ ایک حدیدی جو بکثرت ملتا ہے لوہ لوہے کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔ دوسرا ذہبی جو سونے کو جذب کرتا ہے۔ تیسرا فضی جو چاندی کو جذب کرتا ہے۔ چوتھا نحاسی جو تانبے کو کھینچتا

ہے۔ پانچواں رصاصی جو قلعی کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔ چھٹا اسربی جو سیسہ کو جذب کرتا ہے ساتواں زیبقی جو پارہ کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔

خواص طبی مزاج گرم خشک بدرجہ سوم۔ مجلی، فالج گنٹھیا، عرق النسا کو دفع کرے۔ جگر اور تلی کو طاقت بخشے۔ پتھری پھوڑے۔ اس کا دھواں زخم اور زہریلے کو مفید۔ بائیں ران پر باندھنا بالخاصہ تسہیل ولادت کرے۔ اگر سوئی لگ جائے اور اندر گھس جائے تو اس کو بدن پر پھرانے سے باہر نکل آتی ہے۔

خواص کیمیائی پانی میں حل نہیں ہوتا۔ تیزاب میں گھل کر نیچے بیٹھ جاتا ہے۔ آگ پر رکھنے سے بد رنگ ہو کر ہلکا ہو جاتا ہے۔ زیادہ آگ میں چونہ بن جاتا ہے۔ لوہے کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔ میلان ہمیشہ شمال کی طرف رہتا ہے یعنی اگر لوہے پر رگڑ دیا جائے تو وہ لوہا ہمیشہ شمال کی طرف متوجہ رہے گا۔ لہسن کے عرق سے اس کی کشش جاتی رہتی ہے لیکن بکری کے خون میں غوطہ دینے سے پھر وہی طاقت عود کر آتی ہے۔ اگر کسی دھات کے ساتھ ملا کر چرخ دیا جائے تو اس کو سیاہ لوہ سوختہ کرتا ہے۔ اگر تانبے کو آگ میں گلا کر اس میں پھرایا جائے تو حدیدی اجزا اس میں سے الگ کر دیتا ہے اس لئے تانبا لاقلل ہو جاتا ہے۔

عمل ۵ مقناطیس سرخ، پارہ انڈے کا تیل سب کو عرق لیموں سے کھرل میں تسقیہ وسحق کریں اور ۳۵ روز اسی طرح کریں۔ پھر نرم آگ پر بتدریج تشویہ دے کر قائم کریں۔ پس چاندی اور تانبا برابر ملا کر گداز کریں اور عین چرخ میں ۳۰ حصہ پر ایک حصہ ڈالیں۔ حلال شمس عمدہ ہو۔

سُرمہ

یہ ایک دھات معدنی ہے۔ پارہ اور دیگر دھاتوں کے معدن سے نکلتا ہے۔ رنگ سیاہ سفید سرخی مائل وزن دار ہوتا ہے۔

نام ہسرمہ، اثمد، کحل، خاک طور، ابو جہم، طین اسود، حافظ البصر، کاجل، کوہاس، ہمطادس،

فیدبدا، اینٹموتی۔

اقسام سیاہ و سفید۔ سیاہ کئی قسم کا ہوتا ہے۔ ایک اصفہانی جو سب سے بہتر ہے۔ دوم قندھاری سوم مغربی۔ چہارم عربی۔

خواص طبی مزاج سرد بدرجہ دوم و خشک بدرجہ سوم۔ قبض کرے۔ خشکی پیدا کرے ہر عضو سے خون کا جانا بند کرے۔ پٹھوں کو طاقت دے۔ نظر کو بہتر کرے اور فائدہ پہنچائے۔ حمول کرنے سے حیض کو قطع کرے۔ رحم کے زخموں اور پھوڑوں کو آرام دے۔ گائے کے گھی کے ساتھ ملا کر لگانے سے جوؤں کو مارے۔ کھانے سے حمل قرار نہ پائے بلکہ بند ہو جائے۔

خواص کیمیاوی پانی میں گھسنے سے گھل جاتا ہے۔ تیزاب میں حل ہو جاتا ہے۔ آگ پر رکھنے سے زرد شعلہ اور زرد سرخی مائل دھواں چھوڑتا ہے۔ آگ پر تپانے سے ہلکا ہو جاتا ہے اور اردگرد کے کوئلوں کو زرد کر دیتا ہے۔ پارہ کو قائم اور سخت کرتا ہے۔ لوہے کو آگ پر سرخ کر کے اگر سرمہ اس پر ڈالیں تو وہ گل جاتا ہے۔ قلعی کو سخت کرتا ہے۔ تانبے کو سوختہ کرتا ہے۔ آتشبازی میں سرخ شعلہ دیتا ہے۔ چاندی کو سیاہ اور سونے کو پھوٹک کرتا ہے۔

سرمہ مدبر کرنا سرمہ سیاہ کو کوئلوں کی آگ میں تھوڑی دیر رکھ کر ذیل کے عرقوں میں سرد کریں۔ عرق گلاب، عرق کیوڑہ، عرق سونف، عرق برگ سرس، عرق حنا۔

سرمہ کشتہ کرنا سفید سرمہ کی ڈلی زنخ لبق میں پھر کر آگ دیں۔ بتاشہ کی طرح پھیل جائیگی۔ اسی طرح بھنگرہ یا جھاؤ یا نیا نہرگ وغیرہ کے نغدہ میں رکھ کر سخت آگ دینے سے کھیل ہو کر نکلتا ہے۔

سرمہ کے اندر سے سیسہ نکالنا سرمہ کو باریک پیس کر اس کے نیچے اوپر قلمی شورہ کا سفوف دیں۔ اور دیا سلائی سے قلمی شورہ کو آگ لگائیں جب وہ جل چکے تو سرمہ کا سیسہ الگ نکلا ہوا پڑا ملے گا۔

سونا

یہ دھات جملہ دھاتوں سے افضل، عزیز، مکمل، گراں بہا اور قائم ہے۔ رنگ زرد چمکیلا، وزن میں گراں حتیٰ کہ پارہ میں ڈوب جاتی ہے۔ گھڑنے میں نرم۔ نرمی میں سیسہ کی مانند۔ چاقو سے چھیلا جا سکتا ہے۔ بیحد قابلِ توسیع ہے حتیٰ کہ ایک انچ دبازت میں دو لاکھ بیاسی ہزار ورق طلائی بن جائیں گے۔ تار بھی اس کا بہت لمبا کھنچ سکتا ہے۔ حتیٰ کہ دو رتی سونے کا تار پانسو فٹ لمبا کھنچ سکتا ہے۔ معدنی پتھروں کے اندر ذرات کی شکل میں برآمد ہوتا ہے۔ پتھروں کو باریک پیس کر دھو کر سونے کو الگ کر لیتے ہیں۔ نیز بھٹی میں گلانے سے سونا پگھل کر یکجا جمع ہو جاتا ہے اور پتھر اپنی اصلی حالت پر رہتا ہے۔ علاوہ ازیں دریاؤں اور سمندروں کے پانی میں ملا ہوا نکلتا ہے۔ پارہ کی آمیزش سے بھی سونا اکٹھا کر لیا جاتا ہے۔ حرارت سے پارہ اڑ جاتا ہے لیکن سونا ایک جگہ جمع ہو کر رہ جاتا ہے۔

سونے کے صفات سب سے زیادہ وزنی۔ سب سے زیادہ چمکیلا۔ سب سے زیادہ پھیلنے والا۔ سب سے زیادہ نرم۔ کسی شے پر رگڑنے سے سیاہی نہ دینا۔ بار بار گلانے سے کم نہ ہونا۔ موسم کے اثر سے خراب اور زنگ آلود نہ ہونا۔ کم گھسنا۔ چمک دمک اور رنگ کا بحال رہنا۔

وزن متناسبہ: پانی کی نسبت ۱۹٫۳۵۱ اور ایک انچ مکسر کا وزن ۲۸ تولہ

کھرے اور کھوٹے سونے کی شناخت شناخت کے دو قاعدے ہیں ایک نظری۔ دوسرا عملی۔ نظری قاعدہ سوتے کے ذریعہ ہے۔ اصل سونا جس کو کندن کہتے ہیں۔ کسوٹی پر گھس کر اس کا کش یعنی خط دیکھیں۔ خط زرد سرخی مائل اور چکنا ہوگا اور بڑی سہولت سے گھسا جائے گا۔ یہی خط معیار کہلائے گا۔ پس کھوٹا یا میل دار سونا اس کے مقابل خط کھینچنے پر کم رنگ اور زرد سفیدی مائل خشک معلوم دے گا۔ اصلی سونے میں جتنا کسی دوسری دھات کا میل ہوگا۔ اتنا ہی اس کا رنگ اصلی سونے کے

رنگ کی نسبت ہلکا پھیکا سفیدی مائل اور خشک ہوگا۔ نگاہ کی مشق کے لئے مختلف میل کا سونا تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی ذرا سا ٹکڑہ فی تولہ ایک رتی میل ذرا سا دو رتی میل کا کچھ ۳ رتی میل کا علیٰ ہذا القیاس اور ان سب اقسام کے خطوط کسوٹی پر لگا کر دیکھتے ہیں۔ اصلی سونا دہنی جانب سے کہتا ہے اور کاٹنے سے سب پورا کٹ جاتا ہے۔

چوتھا قاعدہ: سونا بسبب وزنی ہونے کے کم جگہ گھیرتا ہے۔ مثلاً ایک مکسر انچ پانی کا وزن ایک تولہ ۵ ماشہ ۳ رتی ہوتا ہے اور ایک انچ مکسر تانبے کا وزن ۱۲ تولہ ۸ ماشہ ہوتا ہے اور ایک انچ مکسر چاندی کا وزن ۱۵ تولہ ایک ماشہ ۵ رتی ہوتا ہے۔ لیکن ایک انچ مکسر سونے کا وزن ۲۷ تولہ ہوتا ہے۔ پس ظاہر ہے کہ اگر ۲۴ تولہ سونا اور ۴ تولہ تانبا ملکر ۲۸ تولہ کی ڈلی بنائی جائے تو وہ حجم میں زیادہ پھیلی ہوئی ہوگی اور ایک انچ مکسر جگہ سے زیادہ جگہ گھیرے گی۔ اسی اصول کی بنا پر جب ایک لبالب پانی کے بھرے پیالہ میں ایک مکسر انچ سونے کا ٹکڑا ڈالیں تو صرف ایک انچ مکسر پانی نکل جانا چاہئے۔ لیکن اگر پانی اس سے زیادہ نکلے تو سمجھ لیں کہ سونا کھرا نہیں بلکہ اس میں کسی دھات کا میل ہے۔

تیسرا قاعدہ: کپڑے کو اگر کسی سخت چیز پر رکھ کر اوپر سونے کا ٹکڑا گھسیں تو کپڑا سیاہ نہیں ہوگا۔ بخلاف دیگر تمام دھاتوں کے کہ جن کی رگڑ سے کپڑا سیاہ ہو جاتا ہے۔

طبی خواص مزاج معتدل مائل بہ گرمی۔ مفرح۔ دل و دماغ کو طاقت بخشے۔ حرارت غریزی کو بڑھائے۔ غم، فکر اور خفقان کو آرام دے۔ بواسیر، ضعف باہ اور گردہ کو مفید۔ بطور سرمہ مقوی بصر۔

کیمیائی خواص پانی میں حل نہیں ہوتا۔ تیزاب میں سفوف بن کر نیچے بیٹھ جاتا ہے۔ آگ پر گل کر جب دوبارہ سخت ہونے لگتا ہے تو اوپر سے قبہ کی طرح اوپر کو اٹھا ہوا اور نیچے سے ہموار مگر متخلخل ہوتا ہے۔ آب و ہوا کے اثر سے خراب اور زنگ آلود نہیں ہوتا۔ کپڑے پر گھسنے سے سیاہی نہیں دیتا۔ نوشادر ڈالنے سے رنگ شوخ اور شورہ ڈالنے سے میل سے صاف ہو جاتا ہے۔ سیسہ اور قلعی کی بو سے شکستہ یعنی پھوٹک ہو جاتا ہے۔ بار بار چرخ دینے سے وزن کم نہیں ہوتا۔ نمک اور پھٹکری سے رنگ شوخ ہو جاتا ہے

پارہ میں حل کر سفید ہو جاتا ہے شنگرف کو قائم کرتا ہے۔

سونا صاف کرنا اینٹ کا باریک برادہ، شورہ، نوشادر، پھٹکڑی ہر ایک ایک تولہ ہیرا کسیس ۲ تولہ، نمک ۴ تولہ سب کو سرکہ میں ملا کر بڑی کی طرح بنا لیں اور سونے کے پترہ پر دونوں طرف لگا کر انگاروں یا کوئلوں کی آنچ میں ۳-۴ گھنٹہ رہنے دیں یا نمک اور اینٹ کا برادہ دونوں برابر ملا کر سرکہ میں بطریق مذکورہ بالا لگا کر آنچ دیں صاف ہو جاتے گا۔

سونا نرم کرنا مصطگی اور سہاگہ ہم وزن ملا کر سفوف بنالیں اور سونا گلا کر اس کا چھینٹا تھوڑا تھوڑا دیں۔

دیگر: تیزاب میں گلا کر دوبارہ پرخ دے لیں۔

دیگر: گھوڑے کا سم جلا کر پانی میں گھول دیں اور اس میں سونے کو تپا تپا کر بجھاؤ دیں۔

دیگر: گھوڑے کے سم کا تیل نکال لیں نیز انڈہ کی سفیدی کا تیل نکال لیں۔ دونوں تیلوں کو ملا کر اس میں سونے کو چند بار تپا کر بجھاؤ دیں۔

دیگر: جل نیم کے عرق میں تپا کر بجھاؤ دیں۔

دیگر: زعفران کے سفوف کی چٹکیاں دیں۔

سونے کو سرخ رنگ دینا زنگار سرکہ میں ملا کر لگدی بنالیں اور سونے پر لگدی چڑھا کر تاؤ دیں۔

دیگر: تھوڑی گندھک پانی میں ملا کر اس میں سونا پکانے سے تیز سرخی آجاتی ہے۔

زیور کو جلا دینا نوشادر ایک حصہ، پھٹکڑی ایک حصہ، گیرو دونوں کے برابر۔ سب کو ملا کر سفوف کر لیں اور زیور کو پانی سے گیلا کر کے سفوف کو اس پر لگائیں اور آگ میں تاؤ دیں۔ پھر گیرو اور پر مل کر برش سے صاف کر دیں۔

دیگر: تیزکٹھائی میں زیور کو ڈالیں اور ۲ گھنٹہ کے بعد نکال کر کھریا مٹی یا گیرو لگا کر برش یا کونچی سے مانجھ لیں۔

دیگر: نیلا تھوتھا، نمک لاہوری، بھینس کا سینگ تینوں برابر پانی میں گھول کر زیور پر لگائیں اور تپا کر کونچی سے مانجھیں۔

سونے کا ورق بنانا سونے کو صاف اور نرم کر کے چوکھونٹی سلاخ بنا لیں۔ اسکو کوٹ کر چپٹا کر لیں اور بتدریج چھوٹے چھوٹے ورق کاٹ لیں اور ہرن کی کھال کی تھیلی میں ڈال کر خوب پیٹیں۔ نیچے پتھر کی سل رکھیں۔ ہتھوڑا جلا دار ہو۔ کوٹتے کوٹتے ورق عمدہ بن جائے گا۔

سونے کا پانی بنانا فاروقی تیزاب میں سونے کے پترے ڈال کر تیز آنچ پر رکھ دیں تھوڑے عرصہ میں تمام سونا گل کر لنسوار کے رنگ کا تہ نشین ہو جائے گا۔ اس کو دھو کر تیزاب سے صاف کر کے رکھیں اسے نائٹریٹ آف گولڈ کہتے ہیں۔ اس کا پانی بنانا ہو تو تھوڑے سے پانی میں ۵ حصہ سائنائڈ پوٹاش گھول کر حل کر لیں اور اس میں ایک حصہ سونے کا سفوف ملائیں۔ وہ پوٹاش کی تیزی سے پانی میں حل ہو جائے گا۔ یہ زرد رنگ کا پانی ہوگا جو بیٹری کے ذریعہ چاندی یا تانبے کے پترہ پر چڑھ سکے گا۔

سونے کا ملمع بنانا پارہ میں سونے کے ورق جس قدر کھپتے جائیں ہلا ہلا کر کھپاتے جائیں دونوں مل کر ایک لگدی سی بن جائیگی اس کو چاندی یا سونے کے زیور کی جس جگہ چاہیں لگا کر گرم توہ پر رکھ دیں۔ تھوڑی دیر میں پارہ اڑ جائے گا اور سونا پیوست ہو جائے گا۔ اس ترکیب سے چاندی پر سونا چڑھا سکتے ہیں۔

سونے کے اقسام بلحاظ ذرائع دریافت کے ۶ قسمیں ہیں۔ اول معدنی جو کان سے نکلتا ہے۔ دوم آبی دریا سے نکلتا ہے۔ سوم روئی سنگ لاجورد سے نکلتا ہے چہارم نباتی بعض بوٹیوں کے عرق اور گوند سے نکلتا ہے۔ پنجم حیوانی بعض حیوانات کے خون سے نکلتا ہے۔ ششم کیمیائی جو کیمیائی اعمال کے ذریعہ بنایا جاتا ہے۔ رنگت کے لحاظ سے سونے کی بہت سی قسمیں ہیں جو اعلیٰ درجہ سے ادنیٰ درجہ تک کا ہوتا ہے اگر 2.5/ کا درہو تو ایسا سونا بھی ہوگا جو 3/ درپہ فروخت ہو۔

سونے کو حل کرنا موسا کانی، ہنسیگی خورد اور چیتہ سرخ گل تینوں کا شیرہ نکال کر جس دھات کو گلا گلا کر ۳ بار ان میں بجھا دیں وہ حل ہو جائے گا۔

دیگر، سونے کو ریزہ ریزہ کر کے آتشی شیشی میں ڈال دیں۔ اس میں تیزاب فاروقی

ڈال کر آگ پر رکھیں۔ تھوڑے عرصہ میں سونا گل کر نسوادر کی صورت میں تہ نشین ہو جائیگا۔
اس سفوف کو الگ رکھیں۔ پھر ۵ تولہ سائنائڈ پوٹاش پانی میں حل کر کے اس میں یہ ماندہ سونا محلول ڈالیں اور برتن کو تھوڑی دیر کے لئے نرم آگ پر رکھ دیں۔ تمام سونا حل ہو جائے گا۔
یہ محلول سونا صرف گلٹ سازی اور ملمع سازی میں کام آتا ہے۔

سونے کے نام سونا، طلا، ذہب، شمس، سورج، گولڈ، خورشید، زر، آفتاب، بلی، سن، سنتا، کمنولی، کنک، کنچن، عسجد، عقیان، نیر، خورہ فلک چہارم، آب، شنوح، نور، عالمتاب، صبغہ، کبریت، قائم، کندن۔

منسوبات طلا: فلک چہارم۔ ستارہ آفتاب۔ یوم یک شنبہ۔ حرف د۔

کم رنگ سونے کو خوش رنگ کرنا

معدنی طلا بوجہ طبخ کامل نہ ہونے کے بعض اوقات بدرنگ رہتا ہے۔ اسی طرح اکسیر شمس کے نسخہ میں اکسیر کامل نہ ہونے سے اکو رنگ پورا نہیں اترتا۔ اگر اس طرح کا سونا مل جائے تو اس کا عیار چند ترکیبوں سے بڑھا لیا جاتا ہے۔ تبت، نیپال، روپڑ، اٹک وغیرہ مقامات سے جو معدنی سونا آتا ہے وہ کم رنگ ہوتا ہے۔

نسخہ اول گندھک سبز جس کا رنگ سحق کے بعد بھی سبز رہے ۱ تولہ۔ مالکنگنی ۱ تولہ، انڈہ کی زردی ۲ عدد، عرق لیموں کاغذی آدھ سیر سب کو یکجا ملا کر کھرل کریں جب سخت ہو جائے تب گولیاں بنا کر پتال جنتر سے تیل نکال لیں۔ سرخ رنگ طلائی مائل تیل نکلتا ہے اس تیل سے ہڑتال اور مینسل مساوی کھرل کر کے کم رنگ سونے کے پتروں پر لیپ کریں اور بھوبل کی آگ میں دبا دیں۔ اسی طرح ۳ بار یہ عمل کریں بعدہ چرخ دے کر اوپلوں میں انڈیل دیں اور اس بات کا خیال رکھیں کہ ہڑتال یا مینسل کی بو باقی نہ رہے۔ ورنہ سونا پھوٹک ہوگا۔ سبز گندھک طوطے کے پر کی طرح ہوا کرتی ہے۔ لکڑ جے پور اور بمبئی سے ملتی ہے۔ آملہ سار کے ڈھیر میں سے چھانٹنے پر بھی مل جاتی ہے۔ گندھک کا تیل نکالنے کی ایک عمدہ تجویز یہ بھی ہے کہ گندھک آملہ سار کو ۳ روز عرق کنٹیلا میں ڈول جنتر غرقی پکائیں۔ کنٹیلا کو برہمٹا اور ستیاناسی کہتے ہیں۔ اس میں پکتی پکتی گندھک اس قدر قائم ہو جاتی ہے کہ آگ پر رکھنے سے دھواں یا بو نہیں

دیتی اور تیل ہو کر مشتعل سے جدا ہو کر آگ میں دھنس جاتی ہے۔

نسخہ دوم شنگرف حکمت جس کی ترکیب ذیل میں درج ہے۔ اگر کم رنگ سونے پر ڈالیں تو رنگ نہایت شوخ ہو جاتا ہے۔ شنگرف حکمت اس طرح بنتا ہے۔ پارہ ۴ تولہ گندھک آملہ سار ۳ تولہ، ہڑتال ورقی ۲½ تولہ، مینسل کنیری سوا تولہ۔ سب ادویہ کو کھرل کر کے بھاتل نر دودھ والی کے عرق سے ۳ روز کھرل کریں پھر گولیاں بنا کر سکھا کر آتشی شیشی میں بھر دیں اور حلوائیوں کی بھٹی کی مانند گول بھٹی بنا کر اس پر کڑاہی یا گھڑے کا نصف پیندا نچلا رکھ کر اس میں دواؤں کا شیشہ رکھ کر ریت میں دبا دیں کہ شیشی کا منہ ریت سے باہر رہے۔ تب شیشی کے منہ میں روئی کا پھویا رکھ کر نیچے معتدل آگ جلائیں (معتدل سے مطلب یہ ہے کہ آنچ نہ ہلکی ہو نہ تیز) جب پھویا رطوبت سے تر ہو جائے تب بدل دیں۔ اسی طرح پھویے بدلتے رہیں۔ جب وہ تر ہونے بند ہو جائیں۔ اس وقت شیشی کا منہ کھڑیا سے بند کر کے خوب آگ تیز کر دیں ۱۲ پہر یعنی ۲ دن ایک رات برابر آگ خوب ہی تیز جلتی رہے۔ پھر بس کریں اور سرد ہونے پر شیشہ پھوڑ کر اندر سے دوا نکال لیں جو شنگرف کی مانند سرخ ہو گی۔ پس اسے پیس کر رکھ چھوڑیں۔ پس ایک تولہ ہلکا سونا گلا کر ۳ رتی یہ دوا ۳ دفعہ کر کے ڈالیں وہ نہایت عمدہ خوش رنگ ہو جائے گا۔ اور در بڑھ جائے گا۔

کشتہ کرنے کے واسطے سونے کو صاف کرنا تیل کنجد، دہی ترش، پیول، ادہ گاؤ، کانجی، کوٹھ۔ سوائے کوٹھ کے باقی سب اشیاء الگ الگ سونے کو تپا کر بجھائیں۔ پھر کوٹھ کو آٹھ گنا پانی میں جوش دیں جب ایک حصہ رہ جائے تب اس جوشاندہ میں بجھاؤ دیں۔ ۷ مرتبہ ہر ایک میں بجھاؤ دینے کافی ہیں۔

سونا محمر بنانا کمیس لدہ ۲ حصہ، ملتانی مٹی ۳ حصہ، خشت نیم پختہ ایک حصہ تینوں کو ملا کر سفوف کر لیں اور سونے کے پتروں کو لیموں کی ترشی یا تیل کنجد سے تر کر کے سفوف مذکور اوپر لگا کر اوپلوں کے اوگا مل میں رکھ دیں۔ آگ مسلسل ۲۴ گھنٹہ رہے لیکن اتنی تیز آگ نہ ہو کہ سونا پگھل جائے۔ پھر سرد کر کے دوبارہ یہی عمل کریں۔ اس طریق سے سونا پہلے سرخ ہونے لگے گا۔ پھر رفتہ رفتہ سبز ہونا شروع ہو گا۔ جب گہرا سبز ہو کر سیاہی مارنے لگے تب اس عمل کو ختم

کریں۔ یہ سونا چاندی کو رنگتا ہے۔

دیگر: گیہوں کا خوشہ جو پختگی کے قریب پہنچا ہو گھوٹ کر نگدہ بنائیں اور سونے کو اس کے اندر بند کر کے گل حکمت کریں اور تھوڑی سی آگ میں رکھ دیں۔ جب سرد ہو تب نکال کر دوبارہ اسی طرح کریں۔ الغرض یہ عمل ۴ بار کریں۔ جوہر ہو جائے گا اور کم رنگ سونے کا رنگ زیادہ کریگا۔ ۲ ماشہ فی تولہ پھر سونے پر ڈالیں۔ جملہ ایک تولہ ۲ ماشہ سونا اعلیٰ رنگ کا ہو جائے گا۔

سونے کے جوہر اڑانا سونے کو گلا کر نصف وزن یا برابر کا پارہ ملائیں پھر دو چند نوشادر ملا کر کھرل میں پیس ڈالیں کہ سفوف ہو جائے۔ بعد ازاں ڈمرو جنتر میں جوہر اڑالیں۔ اسی طرح بار بار کریں۔ ہر بار جوہروں کو چھڑا کر تفل میں ملا کر کھرل کر ڈالیں اور پھر جوہر اڑائیں۔ اسی طرح یہ عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ سونے کے جوہر سب اوپر جا لگیں گے۔ یہ جوہر چاندی رنگنے کے کام آتے ہیں۔

دیگر: برادہ طلا ایک حصہ، پارہ ۴ حصہ گندھک ۴ حصہ نوشادر سب کے برابر سب کو لعاب گوار گندل یا عرق لیموں وغیرہ سے ۴ پہر کھرل کر کے سکھائیں اور ڈمرو جنتر میں بند کر کے اڑائیں۔ ہر بار جوہروں اور تلچھٹ دوا کو ملا کر بار بار کھرل کریں اور اڑائیں حتیٰ کہ دوا طلا جوہر بن کر اڑنے لگیں۔

سونے کا کشتہ جنگلی کبوتر کی بیٹھ ایک پاؤ پختہ، مردار سنگ ۳ ماشہ دونوں کو تیز برانڈی شراب میں کھرل کر کے نگدہ بنائیں اور درمیان ایک اشرفی رکھ کر اوپر گل حکمت کر کے ایک من آنچ دیں۔ اول تو ایک دفعہ میں ورنہ ۳-۴ بار میں ضرور شگفتہ ہو جائے گا۔

دیگر: سالم اشرفی چنار تازہ کے شیرہ میں ۲۱ بار بجھا دیں۔ پھر شیرہ گھیکوار میں ۲۱ بار۔ بعد ازاں الٹا بعمی کے مقطر میں ۲۱ بار بجھائیں۔ پھر تخم پیاز آدھ پاؤ کوٹ کر ان میں وہ اشرفی رکھ کر ۲ سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔

دیگر: تھوہر کلاں جس کی شاخ موٹی سرخ رنگ اور گرہ فاصلہ پہ ہوا کرتی ہے لا کر ۵ تولہ کا نگدہ کریں اور ۶ ماشہ ریزہ طلا یا باریک پترہ سونے کا اس میں دے کر اوپر ہلکی کپڑمٹی کریں اور دس سیر آگ گڑھے میں دیں۔ اول تو ایک ہی آنچ میں ورنہ دو تین میں ضرور کشتہ

ہو جائے گا۔

دیگر: کشتہ بہت ہی عمدہ: سفید پھول کے کریہ اور سفید پھول کے ڈھاک۔ دونوں کی نرم کونپلیں لیکر نغدہ بنالیں جس کا وزن ۵ تولہ ہو۔ اس میں ایک تولہ سونے کا پترہ باریک دے کر اوپر ایک یا دو تہ کپڑے کی دیں اور ۱۲ سیر اوپلوں کی آنچ دیں ایک ہی آگ میں کشتہ ہو جائیگا۔

دیگر: ردر ونتی بوٹی جس کے پتے چنوں کے مشابہ ہوتے ہیں اور جس جگہ ہوتی ہے وہاں کی زمین چکنی ہوتی ہے اور چیونٹیاں اس کے نیچے بکثرت ہوتی ہیں کا نغدہ ۲ تولہ کر کے اس میں ایک تولہ سونے کا پترہ دے کر ۶ سیر کی آگ دیں ایک ہی آنچ میں عمدہ کشتہ ہو جائیگا۔

دیگر: بوٹی اگن جھار کے ۵ تولہ نغدہ میں رکھ کر ۵ سیر کی آگ میں ایک ہی آنچ سے کشتہ ہو جاتا ہے۔

سونے کے کشتہ کے فوائد مقوی باہ اور اعضائے رئیسہ ہے یعنی دل، دماغ اور جگر کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان اور مالیخولیا وسواس اور جنون دور کرتا ہے۔ پٹھوں کی کمزوری رفع کرتا ہے۔ بواسیر، دق اور مایوس کو آرام دیتا ہے۔ باہ پیدا کرتا اور اسے بڑھاتا ہے۔

مصنوعی بنانا تانبا مصفیٰ ۲ حصہ، جست مصفیٰ پون حصہ ملانے سے مصنوعی سونا بن جاتا ہے۔

دیگر: تانبا مصفیٰ اور المونیم برابر ہم وزن ملانے سے رولڈ گولڈ بن جاتا ہے جس سے عینک کی کمانیاں۔ گھڑی کی زنجیریں وغیرہ بنائی جاتی ہیں۔

دیگر: گمنیشیا دھات ایک حصہ، تانبا ۳ حصہ، جست $1\frac{1}{2}$ حصہ ملا کر چرخ دینے سے کیمیائی سونا تیار ہو جاتا ہے جس کو کیمیکل گولڈ کہتے ہیں۔

دیگر: پارہ اور جست ہم وزن ملا کر گرہ کریں اور نمک کے ڈابو میں گم رکھ کر ۴ پہر نرم آگ پر پکائیں اور وہاں سے نکال کر سجی کے ڈابو میں دے کر اسی طرح پکائیں۔ پھر تانبا ایک حصہ، المونیم ایک حصہ اور اس میں سے اس قدر لیں کہ تانبے کا آٹھواں حصہ ہو بیس چرخ میں دو اکھلائیں۔ نہایت خوش رنگ سونا بن جائے گا۔

دیگر: چاندی ایک تولہ، تانبا ایک تولہ دونوں کو آگ پر گلائیں۔ اور عین چرخ میں شورہ کی چٹکیاں دیتے جائیں تا آنکہ تانبا خارج ہو کر صرف چاندی کا وزن رہ جائے جو رنگین ہوگی اس میں برابر کا سونا ملائیں۔ یہ مصنوعی سونا اصلی سونے کے مشابہ ہوگا اس کا جو زیور چاہو بنا سکتے ہو۔

چاندی

یہ دھات بھی سونے کی طرح معدن سے نکلتی ہے۔ سونے سے قیمت میں دوم درجہ ہے رنگ سفید ہوتا ہے۔ اس کا بھی ہر قسم کا زیور اور اشیاء بن سکتی ہیں۔ خالص اور کھری چاندی اس قدر نرم ہوتی ہے کہ ناخن سے اس پر نشان پڑ سکتے ہیں۔

نام: چاندی، نقرہ، فضہ، قمر، چاند، چندر، رکمن، رجت، راہ، سیم، روپا، بسپا، گس، فدب، ہرس، ریہ، دم، درم، صفا، سلور، بیض، ابیض، کبریت ابیض، نمک اول

اقسام: دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک معدنی، دوم کیمیائی۔ کیمیائی طرح پر بنائی جاتی ہے جست سے، سیسہ سے، قلعی سے، پارہ سے، ہڑتال سے، مس سے، دودھ سے۔

خواص طبی: مزاج سرد خشک بدرجہ اول۔ دل اور معدہ کو طاقت بخشے۔ قوت حیوانی گوشت چربی، مغز، ہڈی اور منی کی حفاظت کرے۔ زیادہ فربہی کو مفید ہے۔

خواص کیمیائی: پانی میں حل نہیں ہوتی۔ تیزاب میں گھل جاتی ہے۔ آگ میں بار بار گلانے سے کم ہوتی جاتی ہے۔ کپڑے پر گھسنے سے سیاہی پیدا کرتی ہے۔ سچی گندھک کے گھسانے سے کالی پیلی ہو جاتی ہے۔ قلعی کی بو سے پھوکٹ ہو جاتی ہے۔ گندھک سے سیاہ اور کشتہ ہو جاتی ہے۔ پارہ کو جذب کرتی ہے اور زیادہ پارہ میں خود تحلیل ہو جاتی ہے ہڑتال کے جوہروں کو قائم کرنے میں مدد دیتی ہے۔ تانبہ میں ملنے سے سرخی لے آتی ہے اور طلائی رنگ پیدا کرتی ہے بے مزہ ہے۔ انڈہ کی زردی لگنے سے بدرنگ یا سیاہ ہو جاتی ہے۔ خالص چاندی پر زنگ نہیں لگتا۔ لیکن زمین میں دفن کرنے سے بوسیدہ ہو جاتی ہے۔

چاندی کی کیمیائی جانچ کھری چاندی کی پہچان یہ ہے کہ آگ میں تاؤ دینے سے سیاہی یا زردی نہ لائے۔ پتھر پر رگڑنے سے سفید رنگت ہو۔ دانت کے نیچے دبانے سے کرکراہٹ نہ ہو۔ تانبے کے ہمراہ اگر گلائیں تو پہیند النقری ہو۔ چرخ دینے سے اس کی ٹکیہ سطح اور چپٹی ہو۔ چرخ بائیں طرف سے کھائے۔ لعاب اسپغول میں بجھاؤ دینے سے رقص نہ ہو۔ کاٹ میں سونے کی مانند پوری کٹے۔

کھوٹی چاندی کو صاف کرنا چاندی کے برابر سے کر کو ٹھالی میں گلائیں۔ پھر شورہ کی چٹکیاں دے دے کر سیسہ کو اڑائیں یا چھار ی میں رکھ کر صاف کریں دونوں طریقے کتاب کے شروع میں سودھنی کے بیان میں مفصل درج ہیں۔

پھونک چاندی کو نرم کرنا کچھ تو خلاص میں صاف ہو جاتی ہے۔ تیز تیزاب میں گلا کر تیزاب خشک کر کے پھر ماء الحیات دے کر زندہ کر لینے سے نرم ہو جاتی ہے۔ علاوہ ازیں جن ترکیبوں سے سونا نرم ہو سکتا ہے انہیں ترکیبوں سے چاندی نرم ہو سکتی ہے۔

چاندی صاف کرنا جس طرح سونا صاف کیا جاتا ہے بجنسہٖ اسی طرح چاندی صاف کی جاتی ہے۔

چاندی مشمع کرنا یعنی چاندی کی گال نرم کرنا۔ اگر چاندی میں برابر کی قلعی ملائیں اور پھر اس میں سے الگ کر دیں۔ خواہ سیسہ کے ذریعہ یا شورہ اور نوشادر کے ذریعہ تین بار یہ عمل کرنے سے چاندی کی ڈھال گال قلعی کی مانند نرم ہو جاتی ہے۔

چاندی بنانا اور رنگنا چاندی کو رنگ کر قابل حملان بنانے کی ترکیب ہم حملان کے باب میں واضح طور پر لکھ چکے ہیں اور چاندی بنانے کی ترکیب مختلف ابواب میں درج ہیں وہاں دیکھیں۔

چاندی کا مہرہ بنانا بغرض عقد سیماب چاندی سے دو چند شنگرف سفوف کر کے چاندی کے نیچے اوپر دے کر لیموں کا عرق اوپر اس قدر ڈالیں کہ اوپر تک آ جائے تب منہ بند کر کے دس بارہ سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ چاندی سیاہی مائل کشتہ گر سا بن کر نکلے گی۔ اگر اس کو ایک لمبے بوتہ میں ڈال کر اوپر پارہ ڈالیں

اور اس پر روغن بید انجیر ڈال کر آگ پر رکھ دیں کہ نرم آنچ پر سب ہلکے ہلکے جوش کھائے ایک گھنٹہ کے بعد تیل اوپر سے الگ کر کے پارہ کو کسی کپڑے میں انڈیل کر چھانیں۔ جو کپڑے کے اندر رہ جائے اسکی گولی بنالیں تو پارہ بہت سا منعقد ہو جائیگا۔ اسی طریق سے جتنا چاہیں تھوڑی محنت سے تھوڑے عرصہ میں جمع کر سکتے ہیں۔ اسی کو کام دہن کہتے ہیں۔ جس کا ذکر پارہ کے باب میں درج کیا جا چکا ہے۔

دیگر: شنگرف ۲ تولہ، گندھک ایک تولہ، دونوں کو شیرہ ہلہل سفید گل میں کھرل کر کے ۳ گولیاں بنائیں۔ پس ۴ تولہ چاندی کو گلا کر عین گداز میں ایک گولی سوخت کریں اور ۵ تولہ شیرہ ہلہل ملا کر شیرہ میں سرد کریں۔ پھر دوبارہ چرخ دیکر دوسری گولی ملائیں۔ اسی طرح تینوں گولیاں تین چرخوں میں سوخت کریں اور ہر بار ۵ تولہ شیرہ ہلہل ملایا کریں تو چاندی مہرہ بن جائیگی۔

نقرہ حل کرنا تہ پتی سفید گل ایک تولہ، چونہ سنگ بلور ایک تولہ، ڈھاک کے پھول کی اندر کی سیاہی ایک تولہ، سفیدی بیضہ مرغ ایک عدد، سب کو باہم سحق کر کے خشک کر کے بعدہ قرع انبیق سے تیزاب ٹپکائیں جو مقطر ہو اس کو چونہ سنگ بلور میں ملا کر دوبارہ تیزاب ٹپکائیں۔ پس اس تیزاب کو حفاظت سے شیشی میں رکھیں۔ چاندی کو گلا کر ایک قطرہ ڈال دیں چاندی سیال لرزاں پارہ کی طرح رہے گی۔

دیگر: چاندی آگ پر گلا کر پھلی دار تھوہر کا کوئلہ اوپر ڈھک دیں۔

دیگر: چاندی گلا کر جنگلی خرگوش کے چاروں دانت سفوف کر کے تھوڑا تھوڑا ڈالتے جائیں اور چرخ دیتے جائیں مگر پہلے دوا اوپر کے ڈالیں۔ جب وہ چرخ ہو چکیں پھر دونوں نچلے ڈالیں یا تو پارہ کی مانند لرزاں یا کلعی کی مانند زود گداز اور نرم ہو جائیگی۔

چاندی کو پانی میں حل کر کے مائع بنانا چاندی کو پہلے شورہ کے تیزاب میں سونے کی مانند گلا کر کشتہ کر لیں۔ جس کو نائٹریٹ آف سلور کہتے ہیں۔ تب پانی میں اٹھائی حصہ سائنائڈ آف پوٹاشیم حل کر کے ایک حصہ نائٹریٹ آف سلور اس میں ملائیں وہ حل ہو کر پانی ہو جائے گی۔ یہ پانی گلٹ سازوں اور فوٹوگرافروں کے کام آتا ہے۔ اگر محض عرق گلاب میں نائٹریٹ آف سلور حل کر لیں تو یہ دکھتی اور خراب آنکھوں میں ڈالنے کے لئے

بہت کارآمد اور موثر دوا ہے۔ گلاب اگر اٹھائی تولہ ہو تو یہ دوا ۲ رتی کافی ہے۔

چاندی کا وزنی تناسبہ پانی کی نسبت ۱۰.۴۷۴ ہے اور ایک مکسر انچ میں ۵ تولہ ایک ماشہ ۵ رتی آتی ہے۔

منسوبات : قمر، برج، فلک اول۔

لچک پھیلاوٹ اور نرمی ... یہ سونے سے دوم درجہ پر ہے۔ ایک رتی چاندی سے ۸ فٹ لمبا تار کھنچ سکتا ہے اور ایک پر ایک ورق رکھنے سے ایک انچ میں دس ہزار ورق آسکتے ہیں۔ نرمی اس قدر ہوتی ہے کہ اگر چاقو یا ناخن سے اس پر نشان ڈالیں تو تھوڑی آسانی سے اس پر نشان پڑ سکتا ہے۔ اس لئے سخت اشیا بنانے کے لئے اس میں کسی قدر تانبا ملانا پڑتا ہے۔ چنانچہ روپیہ اٹھنی اور چونی وغیرہ سکہ مسکوک کرنے میں فی تولہ ۱۱ ماشہ چاندی اور ایک ماشہ تانبا ملانا پڑتا ہے تب اس میں سختی اور ٹنک پیدا ہو جاتی ہے۔

چاندی کا تار کھینچنا پہلے چاندی کی باریک سلاخیں گھڑ لیں۔ پھر ان کو تپا تپا کر جنتری میں سے کھینچتے جائیں۔ جیسی باریک ہوتی جائے ویسے جنتری کے باریک تر سوراخوں سے نکالتے جائیں۔

چاندی کے تار ارزاں طور پر سنہری کرنا گلٹ کے ذریعہ تو چاندی پر سنہری پانی چڑھایا جاتا ہے لیکن یہ گراں پڑتا ہے کیونکہ سونے کا پانی قیمتی ہوتا ہے لیکن ارزاں طور پر سنہری رنگ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ تاروں کی گچھیاں احتیاط سے باندھیں۔ پھر عصارہ ریوند یا ہلدی کے پانی میں غوطہ دے کر اچھی طرح سکھائیں۔ پھر کسی برتن کے پیندے میں ایک سوراخ کر دیں اور آگ اور آدمی کے سر کے بال بھر دیں اور سوراخ کی راہ جو دھواں نکلے اس پر ان گچھوں کو سینکیں تاکہ رنگ پختہ ہو جائے اور ان پر چمک آجائے کندہ کش تو چاندی کی سلاخوں پر ریتی سے ڈھک دے کر اوپر سونے کے پترے چڑھا کر آگ سے سہنک کر پختہ کر دیتے ہیں پھر اس کی تار کھینچتے ہیں تو تار سنہری بن جاتا ہے۔ اس سنہری تار کو دبک کر چپٹا کر کے ریشم کے ساتھ بٹ کر کلابتوں بناتے ہیں۔

چاندی کے زیور کو جلا دینا - چاندی کے زیور کو آگ میں تپا دیں تاکہ چکنی میل سڑ جائے پھر

جائے۔ پھر گرم گرم زیور کو کھٹائی میں ڈال دیں جس سے سطح صاف ہو جاتی ہے کچھ عرصہ کے بعد وہاں سے نکال کر مانک ریت یا کانچ کے منکوں سے مانجھ کر کوچی سے صاف کر دیں۔ کھٹائی یا تو کشتوں کی بنتی ہے یعنی کشتوں کو پانی میں ڈال کر نرم آنچ پر رکھ کر پکالیں یا شورہ تیزاب کی بناتے ہیں کہ دس تولہ پانی میں ۱۲ بوند شورہ یا نمک کے تیزاب کی ملائیں۔ تیزاب کی کھٹائی سے زیور جلد صاف ہو جاتا ہے لیکن کشتہ کی کھٹائی سے سطح ہموار اور سخت ہو جاتی ہے۔ تیزاب سے نکال کر قلعی چونہ ان بجھا میں ڈال دیں تاکہ رطوبت جلد سوکھ جائے۔ اگر بہت جلد صاف کرنا ہو تو زیور کو پانی سے گیلا کریں اور سہاگہ کا سفوف اوپر چھڑک کر آگ میں گرم کریں اس عمل سے میل بہت جلد چھوٹ جاتا ہے۔ اگر بجائے سہاگہ کے نمک کا سفوف چھڑکیں تو بھی میل بہت جلد چھوٹ جاتا ہے۔
اگر کلورائیڈ آف لائم میں پانی ملا کر کوچی سے زیور کو اچھی طرح صاف کریں تو بھی بہت عمدہ صاف ہو جائے گا۔ مانک ریت ایک قسم کا موٹا ریت ہے جو جوہریوں کے ہاں سے ملتا ہے۔ یہ رنگدار نہایت سخت اور چکنا ہوتا ہے۔

جوہر اڑانا

چاندی کا باریک برادہ کر کے پارہ ہم وزن سے ملا کر کھرل کریں۔ پھر اس میں نوشادر ملا ملا کر ڈمرو جنتر میں اڑا لیں۔ دو بار کے عمل میں چاندی کے جوہر بن جائیں گے جو اعمال کیمیا میں کام آئیں گے۔

چاندی کا کشتہ

روپیہ سالم کو ۲۱ مرتبہ گیدڑ تمباکو کے پانی میں بجھاویں۔ پھر اسی بوٹی کے ۲۴ تولہ پانی کو کڑاہی میں ڈال کر نرم آگ پر پکائیں کہ مرہم کی طرح ہو جائے۔ اسکو روپیہ پر لیپ کر کے اس بوٹی کے ۲۰ تولہ نغدہ میں رکھ کر ۱۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔

دیگر: جمال گوٹہ کے درخت کی کونپلیں سایہ میں سکھالیں۔ جس ۴ تولہ کونپل کا سفوف اور ۱۲ تولہ لاجونتی ملا کر نغدہ بنائیں۔ درمیان روپیہ رکھ کر ۲۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔

دیگر: روپیہ پر پارہ مل کر چار عدد اجوائن کے نغدہ آدھ پاؤ میں رکھ کر ۳ سیر اوپلوں کی آگ دیں اسی طرح بار بار پارہ ملتے جائیں اور نغدہ میں رکھ رکھ کر آنچیں دیتے جائیں۔ اکیس آنچ میں نہایت عمدہ کشتہ ہو جائے گا۔

دیگر: برادہ چاندی کو سہ پہر شیر و گلاب میں کھرل کریں اور ٹکولہ بنا کر ۲ تولہ گل گلاب کے

نگندہ میں رکھ کر اوپر سے پترا لپیٹ کر ۲ سیر کی آگ دیں۔ ایک دو آنچ میں گلابی رنگ کا عمدہ کشتہ ہوگا۔ خفقان، مالیخولیا اور وسواس کو دور کرے۔ اعضائے رئیسہ کو طاقت بخشے۔

دیگر: ہڑتال ورقی مائدہ کے ایک پاؤ گندھک میں روپیہ بند کرکے ۱۰ سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح ۵ بار کے عمل سے کشتہ ہو جائے گا۔

دیگر: ہڑتال ورقی کے پاؤ بھر نگندہ میں روپیہ رکھ کر ۲۰ سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح ۵ بار کے عمل سے کشتہ ہو جائے گا۔

دیگر: گندنا (پوگوٹ) آدھ سیر لے کر اسے کوٹ کر شیرہ نکالیں۔ روپیہ یا چاندی کے پترو آگ میں تپا کر اس میں بجھائیں۔ پھر اسی کے پاؤ بھر نگندہ میں رکھ کر ۲۰ سیر اوپلوں کی آنچ دیں۔

تانبا

عام حال: یہ سرخ رنگ کی دھات معدن سے نکلتی ہے بعض حیوانات اور نباتات سے بھی برآمد کی جاتی ہے۔ اور بعض حجر اور جمادات وغیرہ سے بھی نکالی جاتی ہے۔

نام: تانبا، مس، کاپر، مرتیخ، نحاس، راس، نہرو، ماز، بہرام، شرام، تامیشر، تانبر، جل بند، بول، حفر، اخضر، واسطہ، عامو، حمر الحارس۔

ذرائع حصول کے لحاظ سے تانبا ۴ قسم کا ہے۔ اول وہ جو کان سے نکلتا ہے۔ دوم وہ جو اقسام جمادات سے برآمد ہوتا ہے۔ سوم وہ جو حیوانات سے نکلتا ہے۔ چہارم وہ جو نباتات سے نکلتا ہے مگر مختلف اشیا میں سے نکلنے کے لحاظ سے ۲۰ قسم کا ہے۔

(۱) مس سنگ (۲) مس گل لوڈھل (۳) مس گل (۴) مس سرگین (۵) مس میلسل (۶) مس گندھک (۷) مس ہوک (۸) مس توتیا سبز (۹) مس آہن (۱۰) مس بلیلہ (۱۱) مس خرالطین (۱۲) مس طاؤس (۱۳) مس مار قشیشا (۱۴) مس سنگ راسخ (۱۵) مس مگس (۱۶) مس مار (۱۷) مس زرنیخ (۱۸) مس پیتل (۱۹) مس کاد (۲۰) مس سہاگہ۔ مس طاؤس، مس خرالطین اور مس سہاگہ سب تانبوں میں افضل ہوتا ہے لیکن سہاگہ والا تانبا سب سے اعلیٰ تر ہے۔

طبی خواص مزاج گرم خشک بدرجہ دوم۔ نارنج۔ لقوہ اور سردی امراض کو مفید۔ سرکہ سے ملا کر لیپ کرنا داد اور ورم کو مفید ہے۔ بواسیر، دمہ اور اعضا کی سوجن کو دور کرتا ہے۔ زخم خبیثہ کو اچھا کرتا ہے۔ گندہ اور فاسد گوشت دور کرتا ہے۔ سوختہ بنیا مواد کو خشک کرتا ہے۔ غشاوہ استسقا اور آنکھ کی سفیدی کو انتہا مفید ہے۔

کیمیائی خواص پانی میں حل نہیں ہوتا تیزاب میں کھل جاتا ہے۔ آگ پر زنگاری شعلہ دیتا ہے۔ بہت سخت آنچ سے پگھلتا ہے۔ پانی کی نمی سے سبز رنگ کا زنگار لگ جاتا ہے۔ جوہر اسرمیت رکھتا ہے۔ اس کی ملاگت سے تے آنے لگتی ہے۔ گندھک اور شنگرف کو قائم کرتا ہے۔ خود گندھک سے سوختہ ہو جاتا ہے۔ نوشادر کے اثر سے فوراً زنگار بن جاتا ہے۔ گندھک کا تیل چھڑاتا ہے۔ پارہ کا عقد کرتا ہے۔ اگر سفید کر لیا جائے تو ہر ایک طعام بدا شیرہ دودھ اور تیل کو پھاڑ کر رقیق کرتا ہے۔ چاندی کو رنگین کرتا ہے۔ جست کے ساتھ مل کر پیتل بنتا ہے۔ نکل کے ساتھ مل کر سفید ہو جاتا ہے۔ سم الفار یا ہڑتال کے جوہر اسکو چاندی کی طرح سفید کر دیتے ہیں۔ قابل توسیع ہے یعنی چادریں اور ورق بن سکتے ہیں۔ دم دار یعنی تار کھنچ سکتا ہے منعطف ہے یعنی جدھر چاہو موڑا جا سکتا ہے۔ لچکدار اور آواز دار ہے۔ آگ پر دیر سے گلتا ہے۔ ہڑتال اور گندھک سے کشتہ ہو جاتا ہے لیکن لوہے سے زندہ ہو جاتا ہے۔

تانبے کو صاف کرنا پتروں کو گرم کر کے روغن السی، کھٹے دہی، بول مادہ گاؤ، نائٹریٹ آب نمک اور سجی میں بترتیب دار ۷۔۷ بجھاؤ دیں۔

دیگر: تانبے کا باریک برادہ لیں اور کھرل میں ڈال کر رکھ دیں۔ بعد ازاں پاؤ بھر آب لیموں میں آدھ پاؤ نمک سنگ ملا کر حل کریں۔ پس اس عرق سے سہ پہر برادہ مس کو خوب زور سے کھرل کریں۔ سہ پہر کے بعد اس کو کھلے برتن میں ڈال کر رکھ دیں اور بہت سا سادہ پانی ڈال کر خوب اچھی طرح مل کر دھوئیں اور جس قدر زنگار نکلے نکال دیں۔ یہاں تک دھوئیں کہ زنگار تمام نکل جائے۔ دوسرے روز پھر عرق لیموں ملا کر سہ پہر کھرل کریں اور دھوئیں۔ اسی طرح ۵ یا ۷ بار عمل کریں۔ نہایت عمدہ صاف ہوگا۔

تانبے کا کشتہ نانک چھتی یا جنگلی کسنبہ کے پھولوں کے نغدہ میں رکھ کر آگ دیں۔ ایک تولہ

تانبا آدھ پاؤ بوٹی کا نگدہ ۱۱ سیر یا ۱۲ سیر کی آگ میں سرخ رنگ کا کشتہ ہوگا۔

دیگر: سیاہ بھنگرہ ۶۵ ماشہ گھوٹ کر نگدہ کریں ایک پیسہ درمیان دے کر ۶ سیر کی آگ دیں سفید ہوگا۔

دیگر: دہقانی رائی یا انگریزی رائی جس کا پلستر لگاتے ہیں پاؤ بھر گھوٹ کر نگدہ بنالیں اس میں ۵ یا ۶ تولہ برادہ تانبہ ملائیں اور اوپر کپڑ مٹی کر کے ۱۰ سیر کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں اور رائی کی راکھ پھونک کر اڑائیں تانبے کی وزنی راکھ پیچھے رہ جائے گی۔

دیگر: نمک چکنی بوٹی کا آدھ پاؤ نگدہ کر کے درمیان پیسہ رکھ دیں اوپر قلعی کے موٹے ورق لپیٹ دیں یا قلعی کی پیالیاں بنا کر اس میں بند کر کے ۱۰ سیر کی آگ دیں سفید ہوگا۔

دیگر: ڈھاک یا پیپل کے درخت کا تازہ ڈنڈا گز بھر لمبا اور چار پانچ انگل موٹا لیں۔ اسے درمیان سے کھود کر پیسہ بھر دیں اور ساتھ ہی ایک تولہ سم الفار سفوف کر کے پیسہ کے نیچے اوپر دے کر اس قدر آگ کے درمیان رکھ دیں کہ لکڑی سڑ جائے۔

دیگر: رائی کے گندل سیر بھر لیکر نصف کا عرق نکالیں اور اس میں تانبے کو ۱۰ بار بجھا دیں پھر باقی ماندہ آدھ سیر گندلوں کے نگدہ میں وہی پیسہ رکھ کر ۲ سیر کی آگ دیں سفید ہوگا۔

دیگر: درخت انکول خاردار کی لکڑی کے اندر پیسہ بھر کر ۲ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: بوٹی ولاجونتی جس کے پتے چنوں کے مانند ہوتے ہیں آدھ پاؤ لیکر گھوٹ کر نگدہ کر لیں درمیان پیسہ دے کر بارہ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: لونک بوٹی جس کی گرہ دو دو ہوتی ہے اور جس کی شاخوں کا رنگ سرخی مائل ہوتا ہے آدھ پاؤ نگدہ کر کے درمیان پیسہ رکھ کر ۱۰ سیر کی آگ دیں۔

دیگر: بھینس کا سینگ لے کر نصف اندر سے خالی کر کے برادہ تانبا ۴ یا ۵ تولہ اس میں بھر کر اجزائے سوختہ سے بند کر کے کپڑ مٹی کریں اور ۱۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں سفید کشتہ ہوگا یہ گندھک کا تیل جھڑانے میں کار آمد ہے۔

دیگر: بچھوا بوٹی کے آدھ پاؤ نگدہ میں رکھ کر ۱۰ سیر کی آگ دیں سفید ہوگا مینڈھا سنگی کی نگدی میں رکھ کر سیر بھر اوپلوں کی آگ دیں سفید ہوگا۔

تانبے کے کشتہ کی پہچان تانبے کے کشتہ کو اگر دہی میں ملائیں اور دہی کا رنگ زنگاری نہ ہو تو سمجھو کہ عمدہ کشتہ ہے۔

فوائد: اگر عمدہ کشتہ سفید بنا ہوا ہو تو اسکے برابر کوئی کشتہ نہیں ہو سکتا۔ سونا، ہیرا سب رائیگاں ہیں۔ مقوی باہ اس قدر کہ بغیر . . . . . چین نہیں آتا۔ اعضاء رئیسہ اور حرارتِ غریزی کو اس قدر قوت بخشتا ہے کہ بیان سے باہر ہے۔ خون صالح کثرت سے پیدا ہو کر چہرہ کا رنگ سرخ ہو جاتا ہے۔ فساد خون، جذام، آتشک، سوزاک وغیرہ خبیث امراض کو جڑ سے کھوتا ہے۔ مردہ جسم میں جان ڈالتا ہے۔

مقدار خوراک: ایک چاول مکھن یا بالائی میں لپیٹ کر اس کے اوپر سے دودھ اور گھی کا کثرت سے استعمال کرنا چاہیئے۔

تانبے کی سرخی بڑھانا کسی قدر تانبے میں اس کا گیارھواں حصہ جست ملا کر گلالیں رنگ عمدہ سرخ ہو جائے گا۔

زنگار بنانا تانبے کے پتروں کو تیز کھٹائی یا سرکہ تند میں ڈال دیں۔ تانبا کھرنے لگے گا اور سرکہ سبز رنگ ہو جائے گا اس کو دھوپ میں سکھالیں۔

تانبے کے مرکبات تانبے میں جست ملانے سے قلعی اور پیتل ملانے سے کانسی بن جاتا ہے لیکن ان دھاتوں کے ملانے کے ہزاروں درجے ہیں۔ وزن کے فرق سے مختلف قسم کا پیتل اور کانسی اور گھنٹے بنانے کی دھات تیار کی جاتی ہے۔

تانبا صاف کرنا کھانے کے واسطے کشتہ بنانے کے لئے تانبا صاف کرنا لکھا جا چکا ہے لیکن عمل شمسی کے لئے لاکھ اور ریوند سے صاف کیا جاتا ہے جس کا ذکر آئندہ لاظل جائے میں کیا جائیگا اور عمل قمری کے لئے اس طرح صاف کیا جاتا ہے۔ (۱) تارا دھولی کا نمک نکال کر تانبا گلا کر اس میں سرد کریں۔ یعنی دونوں نمکوں کو پانی میں گھول کر اس میں تانبا گرم کر کے بجھائیں (۲) جنگلی راکھ یعنی ماکو کے عرق میں ۲۱ بار سرد کریں (۳) چونا آدھ سیر کے نقطر میں ۲۱ بار سرد کریں۔ (۴) ۴ سیر مس میں آدھ سیر جست ملائیں۔ پھر ان پتروں کو گرم کر کے ۲۱ بار درخت سرس کے عرق میں بجھائیں۔ پھر پوست بیضہ مرغ۔ نمک، سجی، سہاگہ اور پھٹکری برابر وزن ملا کر پتروں پر لگا کر

گھڑے میں رکھ کر گجپٹ کی آنچ دیں۔

دھاتوں اور پاکھروں سے مس نکالنا

سنگ راسخ سے مس نکالنا سنگ راسخ کو روغن کنجد میں پکائیں۔ پھر آدمی کے سر کے بال لپیٹ کر دھونکنی سے دھونکیں یا سنگ راسخ میں گھی اور سہاگہ ملا کر دھونکیں یا سیسہ برابر کا ملا کر چرخ دیں پھر سیسہ کو آگ پر اڑا کر فنا کر دیں۔

کانسہ سے تانبا نکالنا کانسہ کو آگ پر چرخ دیں اور عین چرخ میں شورہ کی چٹکیاں دے کر قلمی کو جلائیں۔ پھر املی کے پانی میں سرد کریں۔

پیتل سے مس نکالنا پیتل آگ میں گلا کر شورہ اور نوشادر کی چٹکیاں دیتے جائیں۔ جب تمام جست اڑ جائے تب کانجی میں سرد کریں۔

نیلا تھوتھا سے مس نکالنا ترپھلا کے پانی میں نیلا تھوتھا کھرل کریں۔ ۳ روز کے بعد تلے تانبا تہ نشین ملے گا۔ اس کو چرخ دے لیں یا روغن کنجد میں نیلا تھوتھا تر رکھ کر صبح کو آدمی کے سر کے بال لپیٹ کر چرخ دیں

مارقشیشا سے مس نکالنا مارقشیشا کو گھوڑے کی لید میں چند مرتبہ پکائیں۔ بعدہٗ شیرہ کو اوپر نیچے دے کر بوتہ کنیری میں رکھ دیں۔ اس کے بعد آدمی کے سر کے بال میں لپیٹ کر مارالحیات ملا کر دھونکیں

مس گل اڈہل یعنی درخت گڑہل۔ مس چوک دس ببلیہ کلاں جس کو چاہیں اسکو اول دودھ میں ڈال کر جلائیں بعض موسا کانی اور کانا کولا کی آٹھ آٹھ پٹ دے کر اس سے بقدر نصف خاک ہوئے سر آدمی ملاتے ہیں۔ جب وہ بھی خاک ہو جائیں۔ اس وقت شیرہ کیلہ و شیرہ زمین قند کی تین تین پٹ دیں اور خشک کریں بعدہٗ اس خاکستر کا چہارم حصہ سوہاگہ سولھواں حصہ جوکھار اور سولھواں حصہ نمک سانبھر دگرد شہد اور روغن اس قدر ملائیں کہ اس میں خمیر ہو جائے

اور مغز تخم بیدانجیر چوتھائی حصہ ڈال کر سب کو کوٹیں۔ جب مثل حلوا ب ہو جائیں اس وقت اس میں السی کی کھلی اس قدر ملائیں کہ گولا بندھ جاتے جب سوکھ جائے تو دھونکنی سے دھونکیں۔

مس خراطین خراطین کو کھلی چھاچھ میں ڈال دیں وہ اپنی تمام مٹی نکال دیں گے اور صاف ہو جائینگے۔ ان کو سکھا کر ماءالحیات کلاں میں ملا کر خوب دھونکیں تانبا نکل جائیگا

مس پر طاؤس طاؤس کے پروں کو گوبر میں ملا کر ٹکیہ بنا کر سکھا لیں۔ پھر آگ میں جلا کر راکھ کر لیں۔ اس راکھ کو ماءالحیات میں ملا کر تیز آگ پر دھونکیں۔

مس پر مگس میر سانپ سیاہ جس کا تانبا نکالنا ہو اس کو آدمی کے سر کے بالوں میں لپیٹ کر کلیا میں بند کریں اور آگ میں جلا کر راکھ کر لیں۔ بعدہٗ اس راکھ میں ماءالحیات۔ کلاں ملا کر بہت تیز آنچ پر دھونکیں۔

سہاگے سے تانبا نکالنا: جس طرح ہلیلہ کلاں سے نکلتا ہے اسی طرح نکالیں۔

دیگر: سہاگہ کو گھوڑے کی لید میں ۳ بار پکائیں۔ پھر چہارم حصہ سوہاگہ خام ملا کر دودھ میں کھویا کریں۔ پھر جوکھار، نمک سانبھر، سجی، پھٹکڑی، گڑ، شہد ہر ایک سہاگہ کا سولھواں حصہ ملا کر گھی میں خمیر کریں۔ پھر چہارم حصہ مغز بیدانجیر ملا کر کوٹیں۔ جب نرم ہو جاتے السی کی کھلی ملا کر گولا باندھیں لوہے کے چمچ میں رکھ کر دھونکیں۔ تانبا نکل آتے گا۔

مینسل، ہڑتال اور سنگ سے تانبا نکالنا جس کا تانبا نکالنا ہو اس کو اول چربی میش میں پکائیں۔ بعدہٗ شیرہ کاتا کو ایس پھر شیرہ کٹائی خورد و شیرہ تاتے تلخ میں پکائیں۔ ہر شیرہ میں ۱۲-۱۲ پہر پکائیں۔ مثل جنتر کر کے پھر سخت آگ میں ۲ پہر ڈول جنتر کریں پھر مارقشیشا کی طرح تانبا نکالیں۔

لوہے سے تانبا نکالنا لوہے کے پتروں کو گرم کر کے عرق لیموں ترش میں بجھائیں۔ تاکہ تمام پترے ریزہ ریزہ ہو کر عرق میں جا گریں۔ پھر ان پتروں کو تین روز تک عرق لیموں میں تر رکھیں۔ پھر زنگار اور ہیرا کسیس ڈال کر سحق کریں اور ماءالحیات ملا کر خمیر کریں اور تیز آگ پر دھونک کر مس نکالیں۔

دیگر: سیر بھر لوہے کے پترے بنا لیں اور ایک بلولی آتیا کے سبز لعد ایک بلولی چونہ قلعی کو شیرہ

لیموں عرق میں سحق کر کے پتروں پر لیپ کریں اور تھوڑی دیر آگ میں رکھیں تاکہ پتروں کی تری جذب ہو جائے پھر گل کیوڑہ مسلم ملے کر پیس کر پتروں پر لیپ کریں اور ہانڈی میں اس طرح رکھیں کہ املی شیرہ سے جس کو کاک جنگھا اور ریچ چھٹے سے نکالیں۔ دونوں بوٹیوں کا کھوجڑہ پتروں کے نیچے اوپر دے کر اوپر سے شیرہ دونوں بوٹیوں کا ڈال دیں اوپر خس پھونس رکھ اوپر چینی دے کر منہ بند کر دیں۔ مگر چینی میں ذرا سا سوراخ کر دیں کہ بھاپ نکلتی رہے۔ پھر کھوڑی کی طرح آگ دیں مس نکل آئے گا۔

گندھک سے تانبا نکالنا

ایک ہانڈی میں عرق مکو بھر کر باریک پتلا کپڑا برتن کے منہ پر باندھیں اور گندھک پگھلا کر کپڑے پر ڈالیں کہ چھن کر عرق میں چلی جائے۔ مگر احتیاط رکھیں کہ بھاپ باہر نہ نکل جائے۔ ہر بار عرق تازہ ڈالیں ۳ بار یہ عمل کریں۔ پھر گندھک کے سخت ریزوں کو سہاگہ دے کر چرخ دے لیں۔ عرق جوان بوٹیوں کا ہو جن کے پھول آئے ہوں۔

تانبا لاظل کرنا

لاکھ اور لودھ ہر ایک سیر بھر مگر لاکھ چیڑ اور دونوں کو الگ الگ باریک پیس کر سفوف کر لیں اور ایک پھلولی تانبا گلا کر ایک ایک ماشہ ہر ایک دوائیں ڈالتے جائیں۔ یعنی پہلے ایک چٹکی ایک ماشہ بھر وزن کی پٹھانی لودھ کی ڈالیں پھر لاکھ کی چٹکی ایک ماشہ بھر کی ڈالیں۔ اسی طرح تانبے کو چرخ دیتے رہیں اور ہر دوا کی چٹکیاں باری باری دیتے رہیں اسی طرح تمام دوائیں خرچ کر ڈالیں۔ تانبا بالکل سرخ یاقوت کی مانند ہو جائے گا۔ لاظل اس کو کہتے ہیں جس کو آگ پر تپانے سے سیاہی نہ آئے بلکہ ویسا ہی سرخ کا سرخ رہے۔

دیگر: برادہ تانبا ایک حصہ، تیزاب فاروقی ۵ حصہ۔ برادہ کے دو حصے کر کے تیزاب میں ایک حصہ ڈال دیں۔ جب جوش آ کر اور بخارات نکل کر برادہ اچھی طرح حل ہو جائے تب دوسرا حصہ ڈالیں۔ جب وہ بھی حل ہو جائے تب فاضل تیزاب اوپر سے نتھار دیں اور جتنا تانبے کا برادہ تھا اتنا نمک لاہوری ڈال کر خوب سحق کریں۔ تانبے کے حل شدہ برادہ میں جو تیزاب کی رطوبت رہے گی اسی سے کھرل کریں۔ بعدہ اس کو کٹھالی میں ڈال کر خوب زور سے دھونکیں کہ کٹھالی سرخ ہو جائے۔ تب سرد کر کے کھرل میں ڈال کر سرد پانی سے اس قدر دھوئیں کہ نمک کی شوریت جاتی رہے۔ اس عمل کو ۵-۶ بار کریں۔ آخر کو تانبے کے محلول برادہ میں سوہن زیتون ملا کر سہاگہ دے کر خوب چرخ دیں۔

نوٹ: تیزاب کے بخارات سے آنکھوں کو بچائیں اور تیزاب وہ لائیں جس میں سرخ یا مند کسیس پڑی ہوئی ہو۔

دیگر: تانبا ایک حصہ، سیسہ ۲۰ حصہ تانبے کی کٹھالی میں ڈال کر سیسہ تھوڑا تھوڑا ڈالتے جائیں اور دھونکتے جائیں۔ تانبا سیسہ کی آگ سے جلد جلد چرخ کھاتا رہتا ہے جب تمام سیسہ سوختہ ہو جائے گا تانبا یاقوت کی طرح سرخ لاظل ہو جائے گا۔

دیگر عمل قبرسی یا زعفران النحاس یا نحاس محمر لاظل کا

کسی قدر برادہ مس لیکر اس کے ہم وزن نمک سانبھر ملا کر لوہے کی مضبوط کٹھالی میں بند کر کے چونہ پزوں کی بھٹی میں رکھ دیں جب سرد ہو تب نکالیں تانبا سیاہ رنگ کا کشتہ ہوگا۔ اگر آگ اندازے سے زیادہ آجائے گی تو تانبا چرخ کھا کر ایک ڈلی ہو جائے گا جو خلاف عمل ہے۔ الغرض کشتہ شدہ تانبے کو کھرل میں ڈال کر پیسیں اور پانی ڈال ڈال کر دھوتے رہیں تاکہ نمک کی شوریت برادہ مس مکلس سے نکل جائے تب برادہ میں خالص روغن زیتون اس قدر ڈالیں کہ وہ خوب تر ہو جائے اور برادہ سے چھٹا حصہ بورق یعنی بورہ ارمنی یا سہاگہ یا جو کھار یا نمک سنگ پیس کر ملا کر آدھ گھنٹہ تک سحق کریں۔ پھر بوتہ مرلوط میں رکھ کر تانبا چرخ کھا کر اوپر سے نچلے برتن میں ٹپک آئے گا۔ یہ بوتہ مرلوط دوہرے بوتہ کو کہتے ہیں اوپر والی کٹھالی کے پیندے میں چند سوراخ ہوتے ہیں اور نیچے دوسری کٹھالی جڑی ہوئی ہوتی ہے یہ تانبا قبرسی منقی ہوگیا اب اس کو لاظل کرنے کا یہ طریق ہے کہ جس قدر مس ہو اس سے ۶ حصہ زیادہ گندھک لے کر باریک سفوف کر کے ۶ پڑیاں بنائیں اور تانبے کو چرخ دیکر ایک پڑیہ ڈال دیں جب وہ پڑیہ بالکل جل جائے اور شعلہ بالکل نہ نکلے تب پھر تانبے کو چرخ دیں اور دوسری پڑیہ ڈال دیں اسی طرح ۶ پڑیاں یکے بعد دیگرے ڈال کر چرخ دیں تب سرد کریں یہ مس سیاہ اور سپک ہو جائے گا تب اس کو کٹھالی میں ڈال کر سرخ کریں اور روغن زیتون یا پھٹکری سرخ یا زرد محلول میں ڈال کر سرد کریں اور اس قدر بجھاویں کہ وہ تانبا سرخ ہو جائے۔ بعدہٗ اس کو چینی کے پیالہ میں رکھ کر بول صبیان مقطر شمسی یا سرکہ مقطر جس میں شہد محلول کر لیا ہو ڈال کر پکانا شروع کریں۔ جب تک پانی سیاہ ہوتا جائے بدلتے رہیں جب سیاہی نکلنی بند ہو جائے تب آب شیریں سے دھو کر

سرکہ مقطر یا روغن زیتون یا روغن بیضہ مرغ میں ساعت پہر کامل سحق کریں اور خشک کرکے کوزہ گلی میں رکھ کر بوتہ معما کرکے تنور میں یا بھاڑ میں یا چولھے میں کنطویہ کی آگ دیں۔ لاثل تیار ہو جائے گا۔

نوٹ: بھنگرہ محلول سے مراد یہ ہے کہ اس کو سرکہ مقطر میں پکا کر حل کر لیا ہو۔

۲۔ بول الصبیان مقطر شمسی سے مراد یہ ہے کہ بچوں کا پیشاب کشید کرکے چند روز دھوپ میں رکھا ہو۔

۳۔ سرکہ مقطر سفید رنگ کا ہوتا ہے جس کے کشید کرنے کے لئے کانچ کا قرع انبیق چاہئے پیتل یا تانبے سے زنگار پیدا ہو جاتا ہے۔ ایسے سرکہ میں نمک ملا کر حل کر لیں کہ گھل جائے۔

دیگر: مس کو گلا گلا کر شیرہ مہل سفید گل میں بجھائیں یہ عمل ۷ بار کریں۔

دیگر: تانبا ۴ دام نمک شور یا بجٹ تانبے کے پترے بنا کر عرق لیموں میں غوطہ دے کر نمک ان پر چھڑکیں اور آگ میں تپا دے کر عرق لیموں میں بجھائیں۔ اسی طرح ۲۱ بار کریں۔

دیگر: برادہ مس ۴ تولہ کو ہم وزن گندھک کے ساتھ دو پہر تک سحق کریں۔ پھر دو سکوروں میں بند کرکے گل حکمت کرکے ۲ سیر کنڈوں کی آگ دیں۔ یہ سحق اور آگ کا عمل ۱۲ مرتبہ کریں۔ پھر تانبے کو تیزاب مالح راس (نمک کا تیزاب) میں دو پہر کھرل کرکے خشک کریں اور بوتل آتشی میں بھر کر بوتل کا تیسرا حصہ خالی رکھیں اور بالو جنتر میں ۲۴ پہر تک دھیمی آگ دیں یہ عمل بھی ۱۲ مرتبہ کریں

دیگر: بالچھڑ، موسا کانی، بھو پھلی، ادبوم، پھٹکڑی ان میں سے ہر ایک میں ۷۔۷ بار بجھائیں یہ عمل شمسی کے لئے لاثل ہو جائے گا۔

دیگر: تانبے کے پتروں پر گندھک سنگ بول خر میں پیس کر لیپ کریں اور آگ میں سرخ کرکے بول خر میں سرد کر سکے یا بول خر اور سرگین شتر دونوں کو ملا کر اس کے نچوڑن میں بجھائیں۔ پھر نمک جدید لگا کر تپائیں۔ سات بار یہ عمل کریں۔ پھر پھٹکری سفید بھی ترش میں ملا کر پتروں پر لیپ کرکے تپائیں اور بول خر میں بجھائیں۔ سات بار یہ عمل کریں لاثل ہو اور عمل قمری میں کام آئے۔

دیگر: درخت بیل کے پتوں کے عرق میں چند نخ دے کر بجھانے سے چند عملوں میں لاثل ہو جاتا ہے رنگ طلائی ہوتا ہے۔

دیگر: عرق برگ سرس اور عرق کوئیں الگ الگ ۷ بار بجھائیں۔

دیگر: رنگ رانگ کو تین سو بار روغن زیتون میں گرم کر کے بجھائیں۔ رنگ سنہری ہو جائیگا۔ پھر سہاگہ اور چکھا ملا کر بوتہ در بوطہ میں دستنزوال کریں۔ تاکہ تانبا لاحل ہو کر اوپر کے بوتہ سے نچلے بوتہ میں آ جائے۔

دیگر: تانبے کو گندھک سے کشتہ کریں اور پھر زندہ کریں۔ یہ عمل ۱۰ بار کریں۔

مس مجمر بنانا تانبے کا باریک برادہ کسی برتن میں ڈالیں اور اس کا چوتھا حصہ شنگرف پیس کر اوپر چھڑک کر برتن کا منہ بند کر کے اینٹوں کے آوہ میں رکھ دیں جب بھٹی کی آگ سرد ہو تب برتن نکال کر برادہ مس جو مکلس ہو گیا ہو گا نکال لیں اور کھرل میں خوب باریک پیس لیں کہ سرمہ کی مانند ہو جائے۔ تب چینی کے کھلے پیالہ میں ڈال کر پانی ملا کر کھرل کریں اور نتھار کر تانبا الگ کر لیں بعد ازاں کھرل میں ڈال کر روغنی برتن سے چکنا کر کے چھٹا حصہ سہاگہ ملا کر بوتہ میں دستنزوال کریں کہ صاف اور شفاف تانبا نیچے آ جائے۔ اس کو پھر باریک برادہ کرا کر اسی طرح مکلس کریں۔ الغرض ۳-۴ بار اسی طرح کریں کہ نہایت عمدہ اور صاف تانبا نکل آئے۔ بعد ازاں جسد مکلس کو نوشادر کے ہمراہ دو وزن کریں۔ اس طرح کہ جسد مکلس ۶ دینار۔ نوشادر آفتابی ایک دینار ملا کر کھرل کریں۔ ۳ گھنٹہ کھرل کر چکنے کے بعد نرم آگ پر رکھ کر تصعید دیں۔ برتن کے اوپر سرپوش ڈھک دیں۔ پس یاد گھنٹہ نرم آگ پر رکھنے کے بعد اتار کر اچھی طرح سرد کر لیں۔ پھر اور ایک درہم نوشادر ملا کر اسی طرح کھرل کریں اور آگ دیں۔ الغرض اسی طرح عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ جسد مکلس کا وزن دو چند ہو جائے یعنی بجائے ۶ دینار کے ۱۲ دینار ہو جائیں۔ پھر اسے روغن بیضہ ملا ملا کر کھرل اور تشویہ کرتے جائیں حتیٰ کہ یہ سب قائم النار ہو جائے مگر روغن بیضہ بہت ہی کم چند قطرے ملایا کریں جس سے دوا قدرے نمناک ہو جایا کرے۔ جب قائم النار ہو کر رنگ سبز سیاہی مائل ہو جائے۔ پھر سرکہ مقطر سہ سالہ یا جس قدر پرانا ملے تھوڑا تھوڑا ملا کر جذب کریں جب پتلا ربڑی کی مانند ہو جائے تب چینی یا تانبے کے برتن میں بند کر کے نمناک زمین میں دفن کر دیں۔ ۷ روز کے بعد نکالیں۔ نہایت اعلیٰ شفاف اور چمکدار زنگار بن جائے گا۔ پس اس زنگار کو برادہ حدید کے ساتھ دو وزن کریں۔ اس طرح کہ برادہ حدید ۶ دینار لے کر اس میں ایک دینار یہ زنگار ملائیں اور بدستور معلوم آگ پر تشویہ دیں۔ جب حدید دو وزن ہو جائے تب روغن زیتون سے

چرب کر کے استنزال کر لیں۔ پھر اس کو باریک برادہ کر کے زنگار ملا کر بدستور چرب کر یں اور استنزال کریں۔ اس طرح ۷ بار کریں مس محمر لاظل بن جائے گا۔ بلانہ مرلوط میں جب استنزال کریں تو اس امر کا لحاظ رکھیں کہ جب تک زنگاری شعاعیں منقطع نہ ہوں تب تک آگ برابر رکھیں۔ جتنا اور مس نہایت زود گداز ہو جائیں گے۔ سونے کو طلا سے احمر کر دے گا۔ چاندی کو رنگے گا اکسیر ہے۔

منسوبات مس؛ کوکب مشتری۔ حرف ہ۔

خراطین سے مس نکالنا خراطین سرخ رنگ موٹے موٹے لاکر ان کو چھاچھ میں ڈال کر صاف کر لیں۔ پھر ایک مٹکا بھر یہ خراطین لیکر ان میں دودھ ڈال کر آگ پر اس قدر پکائیں کہ دودھ جذب ہو کر خراطین جل جائیں اور خاکستر ہو جائیں پھر ان میں مار الحیات کا ل (اس کا ذکر مار الحیات میں درج ہے) یعنی شہد، سوہاگہ، گھی، گوگل، سرخ تو پھلاہ، سجی، پشم شتر، سم میش ہر ایک ایک سیر ملا کر خوب کھرل کریں۔ اور گاستے کا گوبر شامل کر کے اوپلے تھاپ کر سکھالیں۔ پھر جنگل میں ایک گڑھا کھود کر درمیان لحد کی طرح چکرو بنائیں۔ اس پر پھوس رکھ کر اوپر اوپلے مذکور دھر دیں۔ اور آگ لگا دیں۔ جب سرد ہو تو دیکھیں خاکستر میں مس کے ریزے ملے ہوئے ملیں گے۔

تانبے کے جوہر سونے کی طرح پارہ اور نوشادر کی آمیزش سے تانبے کے جوہر بھی اٹھائے جا سکتے ہیں۔

تانبے کا ملمع نیلا تھوتھا گرم پانی میں حل کر لیں۔ یہی تانبے کا سلوشن ہے۔ جو لوہے پر بذریعہ بیٹری چڑھ سکتا ہے۔

تانبا جلد گلانا تانبے کو کٹھالی میں رکھ کر بگلہ جانور کی ہڈیوں کا سفوف ڈال ڈال کر دھونکیں۔

دیگر؛ سبز کانچ کا سفوف ڈال کر چرخ دیں۔

دیگر؛ بھینسا گوگل ڈالیں اور چرخ دیں۔

دیگر؛ گھونگچی سفید کا مغز گھوٹ کر ڈالیں۔

دیگر؛ ایشک ایسڈ ڈالیں۔

دیگر؛ بھینسا گوگل، مغز سفید گھونگچی، استخوان جانور بگلہ اور ٹارٹرک ایسڈ۔ سب اجزا

ہم وزن ملا کر گھوٹ کر ایک کر لیں۔ بوقت ضرورت استعمال کریں۔

نوٹ: تانبے کے گلانے میں ساری حکمت تاؤ باندھنے کی ہے۔ اگر تاؤ بندھ جائے گا تو فوراً گل جائے گا۔ تاؤ اس طرح بندھ سکتا ہے کہ چاروں طرف سے آنچ ہو۔ ہوا نہ لگے۔ دھونکنی کی ہوا نچلی طرف سے اوپر کو آئے۔ کوٹھالی کے نیچے کوئلے زیادہ ہوں اور اوپر سے کوٹھالی ڈھکی ہوئی ہو۔

سیسہ

عام بیان: یہ سیاہ رنگ کی بھاری دھات ہے جو نہایت ملائم ہوتی ہے۔ ناخن سے اس پر لکیر ونشان پڑ جاتا ہے۔ چمک اس میں مطلق نہیں ہوتی۔

نام: سیسہ، سکہ، سرب، اسرب، رصاص اسود، مطرب، زحل، ارزیز اسود، انک سیاہ، وفش ناگ، جیون الارض، سرفیون، لساتور، کبران، منطوجات، زراک اسود، لانک، ذہب، کحل، قفل اجساد، بورق ذہب۔

اقسام: سیسہ ایک ہی قسم کا ہوتا ہے۔

خواص طبی مزاج سرد تر بدرجہ دوم قبض کرے۔ یہ ورم اور مواد کو اندر بٹھاتے۔ گل روغن سے گھس کر طلا کرنا جلن اور سوزش کو مفید۔ سرمہ میں ملا کر لگانا آشوب چشم کو مفید۔ جریان منی کو فائدہ پہنچاتے۔

خواص کیمیائی پانی اور تیزاب کا اس پر کچھ اثر نہیں ہوتا۔ آگ میں جلد پگھل جاتا ہے اور زیادہ تاؤ سے رنگ سرخ ہو جاتا ہے۔ سوائے سونے کے باقی کل دھاتوں کو آگ پر فنا کر کے اڑا دیتا ہے۔ اس کا قاعدہ ہے کہ جتنی دھاتیں آپس میں ملی ہوئی ہوں۔ اگر ان میں سیسہ ملا کر چرخ دیا جائے تو جو دھات سب سے کامل ہو گی وہ باقی رہ جائے گی۔ باقی سب فنا ہو جائیں گی۔ مثلاً اگر لوہا، تانبا اور چاندی ملا کر سیسہ ڈالیں اور چرخ دیں تو صرف چاندی باقی رہے گی۔ سونے میں ملنے سے اس کو خراب اور پھوٹک کر دیتا ہے۔ چاندی کو سرخ کرتا ہے۔ پارہ کو اڑنے سے روکتا ہے۔ اس کے بغیر پارہ نہیں جا سکتا۔ سیسہ اگر عمدہ مُحمر بنا ہوا ہو تو

تانبے کو طلا بنانا ہے۔ مینسل سے کشتہ ہو جاتا ہے۔ لیکن چاندی ملانے سے زندہ ہو جاتا ہے۔

مصفا کرنا۔ ۱۲ بار خیرہ ہنسپلی ۱۲ بار شیرہ کھجور ۲۱ بار شیرہ برگ انبہ میں گداز کر کے بجھائیں

دیگر: ہلیلہ کے تیل میں چند بار بجھائیں۔

دیگر: سنبھالو کے پتوں کے عرق میں گلا کر بجھائیں ۲۱ بار کریں۔

دیگر: آب لیموں و نمک کے ساتھ کھرل کریں اور سیاہی دور کرتے جائیں کئی بار اسی طرح کریں۔

سیسہ کا کشتہ سیسہ ۱۲ تولہ ایک کڑاہی میں ڈال کر گلائیں جب گل جائے تب شورہ کی چٹکیاں دیتے جائیں اور مدار کی جڑ پھراتے جائیں۔ جب سیسہ راکھ ہو جائے تب لعاب گھیکوار میں ایک گھنٹہ کھرل کر کے توہ پر بذریعہ آگ سینک کر خشک کریں دوبارہ لعاب گوار گندل سے کھرل کر کے اسی طرح سینکیں۔ اسی طرح ۷ مرتبہ عرق گوار گندل سے کھرل کر کے توہ پر پکا کر سخت کریں۔ پھر اسی طرح آب حماض یعنی انبی بوٹی کے پانی سے کھرل کر کے ۳ دفعہ پکائیں تب پیس کر بحفاظت رکھیں خوراک ایک رتی جریان میں اور سوزاک کو از حد مفید ہے۔

دیگر: سیسہ کو ریت کی طرح باریک کریں تب زخم حیات کے ۲ تولہ پانی میں اس قدر کھرل کریں کہ تمام پانی جذب ہو جائے اور سیسہ سرمہ کی مانند باریک ہو جائے تب زخم حیات کے ایک پاؤ نغدہ میں اس کھرل شدہ سیسہ کی گولی رکھ کر دو لوہے کلاں سیر بھر وزن کے لیکر ان میں گڑھا کھود کر وہ نغدہ رکھ دیں اور لبیں بند کر کے گڑھے میں ہوا سے بچا کر ۱ سیر کی آگ دیں۔ کشتہ سفید زردی مائل نکلے گا۔ تمام گرم دموی اور صفراوی امراض کے لئے از حد مفید ہے۔

دیگر: سکہ مصفا اور پارہ ہر ایک ۵ تولہ سیسہ گلا کر پارہ اس میں ملائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے گلائیں۔ پھر مینسل، شنگرف، میٹھا تیلیہ، افیون، تخم جوز ماثل سفید، سم الفار سفید ہر ایک ۶ ماشہ سب کو شراب برانڈی میں کھرل کر کے ان ٹکڑوں پر لیپ کریں۔ پھر برگ بھنگ خشک، ثمر کیکر، برگ بھنگ، ہرمل، ہر ایک آدھ پاؤ سب خشک کر کے کوٹ لیں اور ایک کوزہ میں آدھی لپ شدہ پتروں کے نیچے اوپر دے کر منہ کا منہ بند کر کے ۵ ۲ سیر کی آگ دیں شگفتہ نکلے گا۔ خوراک ایک چاول سے آدھ رتی تک مقوی باہ، ممسک، دافع جریان ہے۔

دیگر: سیسہ اور پارہ ہم وزن ملا کر ملغمہ بنا لیں۔ اگر گرہ ۹ تولہ ہو تو مینسل ۱۰ ماشہ، افیون ۵ ماشہ سم الفار سفید ۱۰ ماشہ سب کو ۵ تولہ شیر مدار میں کھرل کریں۔ گرہ پر ۱۲ پتروں پر لیپ کریں۔ اور آدھ سیر بلاذہ، آدھ سیر گنیی کوٹ کر ملا کر ایک کلیا میں سیسہ کے نیچے اوپر دے کر بند کر کے ۲۵ سیر کی آگ دیں۔ مقوی باہ و ممسک ہے۔ خوراک ایک سے آدھ رتی تک۔

نوٹ: عمدہ کشتہ کی پہچان یہ ہے کہ وہ پانی پر تیرے۔ اگر تیرنے والا نہ ہو تو نہ کھائیں نیز آگ پر ڈالنے سے سرخ ہو جائے۔

دیگر: شورہ قلمی، افیون، سمت بہروزہ اور آک کے پھول خشک شدہ سب برابر وزن لیکر پیس کر پاس رکھیں۔ تب سیسہ کو کڑاہی میں گلائیں اور سفوف مذکورہ بالا کی چٹکی دیتے جائیں اور سیخ آہنی سے ہلاتے جائیں۔ سیسہ کشتہ ہو جائیگا تب ادویہ کی راکھ پھونک مار کر اڑائیں۔ سیسہ کی راکھ بھاری ہونے کے سبب نیچے رہ جائیگی۔ سوزاک اور جریان کو از حد مفید ہے۔

سیسہ سفید کرنا سہاگہ کو انڈے کی سفیدی سے کھرل کریں۔ ۳ روز برابر کھرل کرنے کے بعد گولیاں بنا لیں پس سیسہ کو گلا کر چند بار گولیاں طرح کریں۔ چاندی کی مانند سفید ہو جائے گا۔

دیگر: برتن میں سیسہ رکھ کر آگ پر گلائیں اور کیوڑے کی لکڑی پھرائیں سفید ہوگا، زخم حیات بوٹی کے نگدہ میں پھونک دیں سفید ہوگا۔

منسوبات سیسہ، ستارہ زحل، حرف الف۔ ۹۰ درجہ فلک چہارم یوم شنبہ۔

وزن متناسبہ پانی کے مقابلہ میں وزن متناسبہ ۱۱.۳۵۲ ہے اور ایک مکعب انچ ٹکڑے کا وزن ۱۶ تولہ ۵ ماشہ ۵ رتی ہے۔

سرب کی سیاہی دور کرنا تونبڑی کے بیجوں کی گریاں اور بنولے کی گریاں ہم وزن ملا کر گھوٹ کر سرب کے پتروں پر لیپ کریں اور دو پیالوں میں تہ بہ تہ رکھ کر گجپٹ کی آگ دیں۔

دیگر: گھی ۳ درم، سہاگہ ۴ درم، شہد ۴۰ درم، تونبڑی کے تخم کی گریاں ۲۰ درم

سب کو گھوٹ کر ٹکیہ کر کے موٹا موٹا لیپ پترول پر کر دیں اور برتن میں بند کر کے گجپٹ کی آگ دیں۔ تیس بار اسی طرح کریں۔

دیگر: نوشادر کو کنتھ تلخ کے شیرہ میں جوش دیں۔ پھر سیسہ گلا کر اس کی چٹکیاں دیں

دیگر: نمک ناخن فیل اس طرح نکالیں کہ فیل کے ناخن کو جلا کر راکھ کر لیں۔ اس راکھ کو پانی میں گھول کر ایک ہفتہ تک پانی میں رکھ چھوڑیں اور دن میں چند بار ہلا دیا کریں۔ پھر نقطر لیکر آگ پر خشک کر لیں۔ نمک نکل آئے گا۔

سرب احمر یعنی سرخ بنانا: سیسہ کو گلا کر املی کا نمک ڈالتے جائیں اور سیخ آہنی سے ہلاتے جائیں۔ سرخ ہو جائے گا۔ نمک کی مقدار کچھ نہیں، جتنا خرچ ہو جائے۔

دیگر: سنگ راسخ جیا اسی عمدہ لیکر ہم وزن سرب ملا کر چرخ دیں۔ سرب احمر بن جائیگا۔

دیگر: شنگرف ۲ تولہ، نیلا تھوتھا ۲ تولہ، سنگ راسخ ۴ تولہ سب کو کھرل کر کے روغن زیتون میں خمیر کر کے ٹکیہ بنا کر کاغذ میں لپیٹ کر خمیر آرد میں تشویہ دیں کہ خمیر سوخت ہو جائے۔ پھر انہیں دواؤں سے سرب کو شک لحاف کر کے گداز کریں ۲-۳ عمل میں سرخ ہوگا۔

دیگر: سرب کو گلا کر بال منفرض مصفا چھڑکتے جائیں اور کفگیر آہنی سے چلاتے جائیں حتیٰ کہ وہ سیندھور کی مانند سرخ ہو جائے۔

زعفران اسرب: سیسہ کو گلا کر زیرہ کمانی کوٹ کر اس میں ڈالیں اور لوہے کی کفگیر سے چلاتے جائیں یہاں تک کہ سیسہ راکھ ہو جائے اس راکھ کو پاؤ بھر لیکر گائے کے پیشاب میں ملا کر کھرل کریں اور شیشہ میں بھر کر ۲ روز دھوپ میں رکھیں اور دن میں تین چار بار ہلا دیا کریں پھر برتن کے پیندے میں سوراخ کر کے اس دہ کالیں جو برتن زیرین میں ٹپک کر جمع ہو اس کو سکھا لیں۔

دیگر: سجی کو پانی میں بھگو کر اس کا ۳ روز بعد نقطر لیں اور سیسہ کو آگ میں گلا کر سجی کا پانی ڈالتے جائیں۔ نیز ٹیسو کے پھول بھی ڈال ڈال کر چلاتے جائیں۔ اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ زعفران بن جائے۔

سیسہ کو عامل بنانا: تانبا الاظل لے کر گندھک سے کشتہ کریں اور نوشادر سے اس کھد کو

صاف کر کے کندو تلخ اور بندال زرد کے شیرہ میں سات سات پٹ دھوپ میں دے کر خشک کریں۔ بعدہٗ عرق لیموں میں ڈال کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں۔ اگر اس اثنا میں عرق کم ہونے لگے تو اور ڈال دیا کریں۔ پھر کشتہ تانبا کے برابر شنگرف معمول جو ۲۱ پہر شیرہ کنائی میں ڈول جنتر کیا گیا ہو اور شنگرف کے برابر مینسل جو شیرہ گل آک میں حل پٹ دیا گیا ہو اور گندھک مصفی جو شیرہ لہسن میں ۲۱ مرتبہ گلا کر ڈالا گیا ہو۔ سب سے بعد پھٹکری زرد اگر نہ ملے تو سپید اور نوشادر یہ چھ اجزا ہم وزن ملا کر ہمرب مصفے کے پتروں پر لیپ کریں۔ مگر عرق لیموں میں ۷ پٹ دے کر لیپ کریں۔ پھر نرم آگ میں رکھیں تاکہ وہ ہمرب خاک ہو جائے۔ بعدہٗ ہم وزن خاک ہمرب کے تمام اجزا یعنی مینسل ملا کر کھرل عرق لیموں سے کریں۔ پھر اس کو ترہ پلائے آہن خام پر لیپ کر کے ۷ پٹ تیز آگ کی دیں جس میں وہ بھی خاک ہو جائے بعدہٗ اس خاک شدہ آہن کو ۲۱ پٹ گھیکوار کی اور اسی قدر عرق لیموں کی دھوپ میں دے کر خشک کریں۔ یہ ایک حصہ تین حصہ چاندی کو طلا کرتا ہے۔

دیگر سیسہ کو کھجور اور مہندی کے عرقوں میں بجھا کر صاف کر لیں۔ پارہ کو گولکھرو اور تانبے تلخ میں ۱ پہر کھرل کر کے صاف کر لیں۔ پھر ان دونوں کو چھلبیلہ کریں۔ بعدہٗ شنگرف کو ۱۲ پہر عرق کنائی خورد میں ڈول جنتر کریں اور ۱۲ پہر شیرہ ترخوم سے چہہ دیں۔ سنگ بصری ہملی کو ۲۱ مرتبہ کف دریا میں کھرل کریں اس طرح کہ کف دریا پیس کر تلے اوپر سنگ بصری کے دیکر بوتہ معما میں آگ پر دھونکیں۔ پھر شنگرف و سنگ بصری ہم وزن ملا کر کھرل کریں۔ بعدہٗ سیسہ اور پارہ ملا کر ان چاروں کو سو پٹ شیر دا بیں اور سو پٹ بکری کے دودھ میں اور سو پٹ گھیکوار کے لعاب میں دے کر اس قدر کھرل کیا کریں کہ وہ خشک ہو جایا کرے تب اس کو بوتہ معما میں بند کر کے ۲۰ پہر تک گجپٹ کی آگ دیں۔ جب خوب سرد ہو جائے تب نکالیں۔ ایک حبہ ایک تولہ مس پر طرح کریں طلا ہو۔ ہمرب کے کل اعمال میں اس بات کا خیال رکھیں کہ وہ گرم نہ نکالا جائے۔ کیونکہ گرم نکالنے سے ہمرب زندہ ہو جایا کرتا ہے۔ ہوا اس کو زندہ کر دیتی ہے۔

دیگر ہمرب مصفا بطریق بالا تا بالا طرح الکھا اور بعدہ ڈلا سیارہ مصفی جو حل کیمیوی کے ۲ پہر چلیا سے کیا گیا ہو شنگرف جس کو ۲۰ پہر گوسفند میں نرم آگ پر پکائیں۔ بعدہٗ ۲ بینگنوں میں بھر کر کریں

اب سرب مصفی کے پترول پر مینسل کا بذریعہ شیر مدار لیپ کرکے گجپٹ کی آنچ دیں کہ سرب کشتہ ہو جائے اور تانبے کو گرم کرکے تیزاب مار الراس میں چند بار بجھائیں کہ ریزہ ریزہ ہو جائے تب چاروں اجزا ملاکر کھرل کریں اور سب کے برابر گندھک آملہ سار اور گندھک کے برابر سنکھیا مصفا ملاکر شیرہ کوار میں ایک پہر کا ل پیٹ دیں اور خمیر کرکے کڑاہی آہنی میں رکھ کر اوپر جل مندرہ لگاکر ۲ پہر اگن پٹ دیں۔ دوا تیار ہو ایک رتی ایک تولہ مس پر طرح کریں۔

نوٹ: گندھک کو ۷ بار خیرہ لسن میں بجھاکر صاف کریں اور سم الفار سرخ کو ۳ پٹ شیر و گل گستہ میں دے کر صاف کریں۔

دیگر: خراطین ۳ تولہ میں پارہ ۳ دن سحق کریں اس کا گولہ بن جائے گا۔ پھر گل خراطین سے بوتہ بناکر سکھالیں اور سیسہ کے پترے دا کر خراطین نیچے اوپر دے کر بوتہ میں رکھ کر گجپٹ آنچ دیں اسی طرح ۳ بار کریں۔ پھر شیشہ مذکور کو گلاکر پارہ مذکور اس میں ملاکر تھلیہ کریں پھر مینسل کو عرق لیموں سے دھوپ میں سحق کرکے ساٹھ پٹ اس طرح پر دیں اور گندھک کو ۲۱ پٹ خیرہ لسن میں دیں۔ پھر سب کو ملاکر نشادر تھوہر کے دودھ سے ۲ پہر کھرل کریں۔ پھر شیشہ طین میں بھر کر ۲ پہر آنچ دیں۔ اسی طرح سات مرتبہ کریں اور سات شیشہ بدل کریں دوا تیار ہوگی۔ ایک رتی لیکر ورق نقرہ میں لپیٹ کر ایک تولہ مس یا نقرہ پر طرح کریں طلا ہو۔

نوٹ: پارہ کو تھلیہ کرنے سے پہلے صلوی الحنت طبق نقرہ پلائیں۔

دیگر: ایک سیر سرب اور ۱ سیر جست کو پگھلاکر ایک ذات کریں خراطین کی مٹی کا بوتہ بناکر اس میں گداز کریں اور عرق کچو و عرق دھتورہ سفید ملاکر اس میں بجھائیں ہر دفعہ نیا بوتہ اور نیا عرق ہو یہ عمل یہاں تک کریں کہ تمام جست سوختہ ہو کر فنا ہو جائے اور سرب اپنے اصلی وزن پر رہ جائے۔ اگر اثنائے عمل میں سرب کشتہ ہو جائے تو اس کو ماء الحیات دے کر زندہ کرلیا کریں۔ جب سرب اپنے اصلی وزن پر رہ جائے گا تو کار آمد ہو جائیگا۔ اس کو اکھی ناگ یا اکھب ناگ کہتے ہیں۔ تاثیر اسکی یہ ہے کہ اگر کسی کو ٹھالی میں اس کو گلاکر نکالیں اور پھر اس میں تانبا ملائیں تو وہ سونا ہو جائے گا اور یہ سیسہ ویسے کا ویسا بنا رہے گا۔

دیگر: ہینگ، کچور، تمر ہندی کے شیرہ میں سرب کو گداز کرکے ۲۱-۲۱ بار بجھاکر صاف کریں

پھر اس کے پترے بنا کر کچھوہ کی کھوپری کی ہڈی کا سفوف نیچے اوپر دے کر بوتہ میں بند کر کے گجپٹ کی آنچ دیں۔ ۲ - ۳ عمل میں خاک ہو جائیگا۔ پھر اس خاک کو شیر مدار میں ۲۰ اپٹ آفتابی دیں پھر تولہ بھر سرب مذکور اور ۲ تولہ بھر شنگرف معمولہ ملا کر پیسیں۔ پھر دونوں کو ابرک کے ورقوں کے درمیان دے کر کلیا میں بند کریں اور ابرک کے نیچے اوپر سجی اور کھاری نون ملا کر بھریں اور بند کر کے گجپٹ کی آنچ دیں اسی طرح چند بار کریں۔ بعد میں اس دوا کا ایک حبہ ایک تولہ نقرہ پر ڈالیں طلا ہو۔ شنگرف معمولہ اس طرح بنائیں کہ شنگرف کو باریک پیس کر ابرک کے ورقوں کے درمیان بچھا کر نیچے سجی اور کھاری نون کا داب دے کر کلیا میں بند کریں اور ۴ گھڑی یعنی گھنٹہ تک نرم آنچ میں پکائیں اسی طرح سات بار کریں تیار ہو جائے گا۔

دیگر: سرب کو ہینگ کی دکھجور والی کے شیرہ میں ۲۱ - ۲۱ بار بجھا کر صاف کریں۔ پھر کڑاہی آہنی میں گلا کر پوست درخت املی اور پوست درخت پیپل کا نمک نکال کر تھوڑا تھوڑا سرب مذکور پر چھڑکتے جائیں اور دستہ آہنی سے سحق کرتے جائیں۔ تاکہ سرب خاکستر ہو جائے بعد میں یقیناً یہ خاکستر ہو۔ اس کا چوتھا حصہ شنگرف مدبر ملا کر شیرہ تدعا لا یا تھوہر بے خار کے شیر میں دن کو ۳ پہر کھرل کریں اور رات کو کیچی جنتر کے طریق سے آگ دیں یہ عمل برابر ۶ ماہ تک کیا کریں اور احتیاط رکھیں کہ نمی یا ترادت اکسیر کو نہ پہنچے ورنہ خراب ہو جائے گی۔ شنگرف مدبر اس طرح بنائیں کہ شنگرف کو ۱۲ پہر شیرہ کٹائی خورد میں عرق ڈول جنتر کریں۔

دیگر: زحل پاک ۳۰ درم لے کر کٹوری بنالیں اور انار ترش کا پانی اس میں بھر کر نرم بھوبل پر یا تیز دھوپ میں رکھ دیں تاکہ تمام عرق جذب ہو جائے پھر بھر دیں۔ اسی طرح ۷ دفعہ عرق بھر بھر کر سکھالیں۔ پھر دیگچی کے اندر سہ پایہ رکھ کر اس پہ یہ کٹوری رکھیں اور ۴ درم پارہ اس کٹوری کے اندر ڈالیں تلے آگ جلائیں جب پارہ گرم ہو جائے تب کھٹے اناروں کا پانی اوپر چوبہ دیں۔ حتیٰ کہ ۸۰ اناروں کا پانی جذب ہو جائے بعد میں گھیکوار کا پانی پھاڑ کر منقطر کر کے اس کا چوبا دیں۔ یہاں تک کہ سیر بھر پانی جذب ہو جائے یہ کٹوری سرخ رنگ کی ہو جائے گی۔ تب گندھک جو دودھ میں مدبر کی گئی ہو اس کٹوری پہ اندر اور باہر لیپ کریں اور دو پیالوں میں بند کر کے نرم بھوبل میں پکائیں اور نرم بھوبل کی آگ بتدریج دیتے رہیں۔ حتیٰ کہ تمام

گندھک پیالی میں جذب ہو جاتے پس تیار ہے پس ۶ درم تانبے پر نصف درم طرح کریں۔

سیسہ کے متعلق چند دیگر معلومات

سیسہ گلنے میں نرم ہے کوٹنے میں قابل توسیع ہے یعنی ہتھوڑے کی ضرب سے بہت چوڑا پھیل سکتا ہے لیکن قابلِ تارکشی نہیں۔ کیونکہ جب اس کو انچ کے بارھویں حصے سے زیادہ باریک کرنا چاہیں تو ٹوٹ جاتا ہے دم دار بالکل نہیں یعنی اس میں لچک اور دمک نہیں۔

مرکبات سیسہ: پیوٹر جو رانگ اور سیسہ سے ملا کر بناتے ہیں اس سے چمچے بنائے جاتے ہیں اور چمچوں کو قلعی کیا جاتا ہے لیکن اس بنے ہوئے چمچے کھولتے پانی میں یا کبھی ہنڈیا میں ڈالنے سے آدھے گل کر اسی میں رہ جاتے ہیں سرمہ کی ملاوٹ سے سیسہ سخت ہو جاتا ہے۔ تب اسکے حروف ڈھال لئے جاتے ہیں۔ سیسہ ۲ حصہ قلعی ایک حصہ ملانے سے ٹانکا بن جاتا ہے جو تانبے یا پیتل کے برتن جوڑنے کے کام آتا ہے۔

سیسہ کی اشیاء سیسہ کی چادریں بنائی جاتی ہیں۔ چھتوں پر ڈالتے ہیں تو پانی کا کچھ اثر نہیں ہوتا کیونکہ نہ اس کا رنگ بدلتا ہے نہ زنگ لگتا ہے۔ صندوقوں کے اندر منڈھا جاتا ہے۔ سونا اور چیری زیور سکے کندہ کرنے میں اس کو بہت استعمال کرتے ہیں۔ سیسہ کی چادریں بیلنوں میں دے کر مشین کے ذریعہ دبا کر بناتے ہیں۔ سیسہ گلا کر دور سے پانی کے ٹب میں گراتے ہیں تو چھرے بن جاتے ہیں۔ بندوق کی گولی سانچہ میں بھر کر بناتے ہیں۔

سیندھور اس طرح بناتے ہیں کہ سیسہ کو گلا کر اس کی سطح پر دھونکنے سے زور کی ہوا دیتے ہیں جس سے سطح پر بالائی کی طرح جھلی بندھ جاتی ہے۔ اس کو اتارتے جاتے ہیں۔ اسی طرح تمام سیسہ جھلی بن جاتا ہے اس کو لتھارج کہتے ہیں۔ پھر اس کو لوہے کی کڑاہی میں ڈالکر دوبارہ تاؤ دیتے ہیں تاکہ سرخ سیندھور کی مانند ہو جائے۔

سفیدہ اس طرح بنتا ہے کہ پرانا ردی چمڑا زمین پر فرش کریں۔ اس پر گھلے منہ کے برتن رکھ کر نصف تک سرکہ بھر دیں اور اس میں گوشت یا خمیرہ ڈال دیں۔ برتن کے منہ پر سیسہ کی چادریں اس طرح چار سو چھید کر کے رکھ دیں۔ ان پر تختہ بچھا کر پھر چمڑا بچھا دیں اور اس پر پھر برتن رکھ کر سرکہ وخمیرہ بھر دیں۔ اور پھر سیسہ کی چادریں اسی طرح سوراخ دار بنا کر رکھ دیں اور اوپر سے بند



کردیں۔ سرکہ کی تیزی چمڑے کی حرارت اور بھاپ سیسہ کو کھاتا جاتا ہے جو سفیدہ بن جاتا ہے اس کو چکیوں میں پیس کر باریک سفیدہ الگ اور کچا سیسہ الگ کر لیتے ہیں۔

جست

عام حالات: یہ دھات خاکستری رنگ کی اندر سے ہیرے کی طرح چمکدار ہوا کرتی ہے۔ وزن نہ ہلکا نہ بھاری۔ مختلف کاموں میں لائی جا سکتی ہے۔ چادریں بنتی ہیں۔ جو مکانوں پر ڈالنے سے پانی کے اثر سے خراب نہیں ہوتیں۔ اس کو زنگ نہیں کھاتا۔ لوہے کو جب اس سے قلعی کر لیا جاتا ہے تو آب و ہوا کے اثر سے اس پر زنگ نہیں بیٹھتا۔ چاندی میں ملا کر سفید ٹانکہ بنایا جاتا ہے۔ برف کاٹنے کی آری اس سے بنائی جاتی ہے۔

نام: جست، جسد، روح طوطیا، زنک، خار چینی۔

اقسام: دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک میٹھا جو سنگ بصری سے نکلتا ہے۔ دوسرا کڑوا جو معدنی ہوتا ہے۔

طبی خواص: مزاج گرم خشک بدرجہ دوم۔ اس کے برتن میں کھانا یا پینا دل اور معدہ کو طاقت بخشتا ہے۔ عرق مکوہ میں گھس کر لیپ کرنے سے گرم ورم کو آرام ہوتا ہے۔ سرمہ سفیدہ بھی چشم کو مفید۔ اگر جست میں پارہ ملا کر اس کا برتن بنائیں اور اس میں پانی یا کوئی اور مناسب دوا پئیں تو مقوی معدہ و قلب ہے اور خفقان کو رفع کرتا ہے۔ اگر جست کا برادہ کریں اور اس میں برابر کا ایسٹ کا برادہ ملا کر بذریعہ قرع انبیق تیزاب کشید کریں اور ہر روز ایک تولہ یہ تیزاب پانی میں ملا کر پئیں اور غذا میں گوشت بزغالہ کباب کرکے کھائیں اور دوسری کوئی شے نہ کھائیں اور ترشی و لال مرچ سے پرہیز رکھیں تو بال سیاہ ہو جائیں گے اور پھر تمام عمر سیاہ رہیں۔ اس کا کشتہ جریان، سوزاک، بواسیر، بخارات اور نزلات کو مفید پڑتا ہے۔

کیمیائی خواص دہاگ سے ہلکا ہوتا ہے لیکن گلنے میں دیر سے گلتا ہے۔ جلا پذیر ہے۔ یعنی پالش کرنے سے سطح چمکدار ہو جاتی ہے مگر آب و ہوا کے اثر سے جلد دھندلا ہو جاتا ہے۔ مگر وہ دھندلا پن اس لئے مفید ہے کیونکہ وہ بطور روغن اس کے اوپر پھیل جاتا ہے اور اس پر آئندہ کوئی اثر نہیں ہونے دیتا۔ نہ زنگار لگتا ہے۔ یہ بڑی صفت اس میں ہے جس کی وجہ سے پانی کے نلوں اور سائبان کی چادروں کے زیادہ کام آتا ہے۔ قابلِ ضرب ہے۔ ہتھوڑے سے بڑھ سکتا ہے۔ کسی قدر دمک بھی ہے۔ شورہ کے تیزاب میں فوراً حل ہو جاتا ہے۔ اس وقت بکثرت گیس اس میں سے خارج ہوتی ہے جو غباروں کے بھرنے میں بہت کام آتی ہے۔ آگ پر گلتا ہے لیکن زیادہ تاؤ سے چڑچڑا کر اور نیلا شعلہ چھوڑ کر اڑنے لگتا ہے۔ اس کے شعلہ سے بھٹی کے کوئلوں کا رنگ زرد پڑ جاتا ہے اور کٹھالی میں جو کچھ باقی رہتا ہے وہ جست کا کشتہ ہوتا ہے جو سفید روئی کے گالوں کی مانند ہوتا ہے۔ تانبے میں ہم وزن ملانے سے اس کو پیتل بنا دیتا ہے۔ چاندی میں مل جاتا ہے۔ لیکن اس کو زردی مائل کر دیتا ہے۔ نوشادر کو تحلیل کرتا ہے۔ شنگرف کو قائم کرتا ہے۔ اگر اس کو قائم النار کر لیا جائے تو تانبے کو طلا کرتا ہے۔ پارہ کو شکست دیتا ہے۔ قلعی کو گلا کر اگر اس میں ایک ڈلی ڈال دیں تو گلتا نہیں بلکہ بدستور پڑا رہتا ہے۔

وزن متناسبہ پانی سے ۷،۲۸ درجہ بھاری ہے۔ ایک مکعب انچ جست کا وزن ۱۰ تولہ ہوتا ہے۔ اگر طلا کو ۱۰۰ مانیں تو یہ ۳۷ درجہ ہے۔

لوہے پر جست کی قلعی لوہے کی چادروں کو آگ پر تپا کر اوپر نوشادر چھڑک کر پگھلے ہوئے جست کے حوض میں ڈبو دیتے ہیں۔ جن پر قلعی چڑھ جاتی ہے۔

سیس جست نہ تنہا جست کی تار کھنچ سکتی ہے نہ سیسہ کی۔ لیکن دونوں دھاتوں کو ہم وزن ملا کر مرکب کر لینے سے نہایت عمدہ تار کھنچ سکتی ہے جو سستی بھی ہوتی ہے اور مفید بھی۔ بنانے کے کام بہت آتی ہے۔ باریک تار حقیقوں پر لپیٹی جاتی ہے۔

جست کا برادہ کرنا: اگر ریتی سے رگڑا جائے تو بہت محنت کرنا پڑتی ہے۔ اس لئے برادہ بنانے

کی آسان ترکیب یہ ہے کہ جست کو لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پہ گرم کیا جائے۔ جب گرم ہو کر وہ کھولنے لگے تب بٹنہ یا لوہے کی موگری پھیرا دیں۔ وہ ریزہ ریزہ ہو جائے گا اور برادہ سا بن جائے گا۔

صفا کرنا جست کو آگ پر گلا کر روغن کنجد میں ۸ مرتبہ بجھائیں یا ۲۱ بار عرق کیلہ میں اور تمری عمل کے لئے ۲۱ بار عرق پیاز میں بجھائیں۔

سفید کرنا جست کو لوہے کے کڑچھے میں گلا کر بنیگن کا نچوڑا ہوا پانی اوپر ڈال کر ٹھنڈا کریں۔ اسی طرح کرتے جائیں وہ آخر کار سفید ہو جائے گا۔

دیگر: لعاب گھیکوار میں کھرل کر کے کلیا میں بند کر کے آگ دیں۔ ہر آگ میں سفید ہوتا جائے گا۔ چند بار میں چاندی کی مانند ہو جائے گا۔

دیگر: جست کو گلا گلا کر تیل کا قطرہ قطرہ ڈالیں۔ تیل خواہ کوئی سا ہو۔ نیز گندھک یا شورہ کی چٹکیاں دیں۔ چند عمل سے سفید اور سخت ہو جائے گا۔

دیگر: لوہے کی کڑچھی میں جست کو گلائیں اور نوشادر کی چٹکیاں دے کر میل صاف کریں۔ پھر گندھک کی بہت سی چٹکیاں دے کر تیل سرسوں میں سرد کریں۔

دیگر: جست کو گلا گلا کر گھوڑے کے سم کے تیل میں سرد کریں۔ سات بار کے عمل سے سخت اور سفید ہو جائے گا۔

مصفا اور قائم کرنا سہانجنہ کے عرق سے ۲-۳ بار سرد کر کے ۷ بار دہی میں بجھائیں۔ صاف ہو جائے گا۔

دیگر: جست گلا گلا کر شیرہ تلسی میں بجھائیں اور گلانے کے وقت ذرا سا نوشادر اوپر چھڑک دیا کریں تاکہ جلنے نہ پائے۔ بعد میں ایک بار شیرہ دودھی خورد میں بجھائیں قائم ہو جائیگا۔

دیگر: جست کے پتروں پہ نوشادر کا لیپ بذریعہ شیر مدار کر کے سکھالیں۔ پھر چونہ صدف کے دالے میں بند کر کے مناسب آگ دیں چونہ سیر بھر ہو اس طرح ۲۱ آنچیں پوری کریں۔ نوشادر ہر آنچ میں نیا ہو مگر چونہ وہی رہے۔

دیگر: گندھک، نوشادر، سہاگہ ہر ایک مساوی الوزن لے کر شیر مدار سے کھرل کریں

اور بدستور بالا سات آنچیں چونہ میں رکھ رکھ کر دیں۔

دیگر جست کو ان سجی چونہ کے درمیان رکھ کر آگ پر پکائیں۔ چونہ سیر بھر، جست آدھ پاؤ اور آگ ۳ پہر چاہیئے۔ اسی طرح ۱۱ بار یا کچھ زیادہ عملوں میں قائم ہو جائے گا۔

دیگر جست کو گلا کر گندھک کی چٹکیاں دیتے رہیں۔ صرف گندھک کی چٹکیوں سے قائم ہو جائیگا مگر بہت سی گندھک کھا کر۔

جست کی ڈھال سخت کرنا جست کو گلا کر سفید پھٹکری کا سفوف اس پر ڈال دیں جب پھٹکری کھیل ہو کر خشک ہو جائے۔ تب اسے اوپر سے اتار کر اور ڈال دیں۔ اسی طرح ۱۱ مرتبہ کریں۔ جست سفید اور چاندی کی ڈھال پر آ جائے گا۔

جست سفید اور قائم کرنا ادرک، ہلدی، دھنیا، کھار، ملاوی، ہما لنگوٹہ ہر ایک چار تولہ سب کا گولہ بنا کر اس میں ایک تولہ جست رکھ کر ۵ سیر کی آگ دیں۔ جست قائم انشاء اللہ ہوگا۔ اگر ایک دفعہ میں قائم نہ ہو تو ۳-۴ بار یہ عمل کریں۔

دیگر بوٹی خوب کلاں جسے فراسی بھی کہتے ہیں لا کر گھوٹ کر اس کا عرق نکالیں اور جست کو گلا کر اس میں بجھاتے جائیں۔ ۱۱ مرتبہ کے عمل سے سفید اور سخت ہو جائیگا۔

دیگر سفید سجی اور ہڑتال ورقی ہم وزن ملا کر باریک پیس لیں اور دو پیالیوں میں بند کر کے نرم آگ پر پکائیں سرد ہونے پر نکال لیں۔ کل دوا مل کر سرخ رنگ کا کھنگر بن گیا ہو گا جو آگ پر خوش ہو گا۔ اس کو باریک پیس کر درمیان جست رکھ کر کسی کلیا میں بند کر دیں۔ پہلی آنچ آدھ سیر کی، دوسری سیر کی، تیسری دو سیر کی، چوتھی ۴ سیر کی دیں۔ نہایت عمدہ قائم اور سفید ہو گا۔

دیگر گھیکوار کا گودا ایک برتن میں ڈال کر اس میں جست ڈال کر منہ بند کر دیں اور ۲ سیر کی آگ میں رکھ دیں۔ اسی طرح ۲۱ بار کریں۔ ہر بار گودا نیا ڈالا کریں۔ اس عمل سے جست کی سیاہی کٹ کر سفید اور سخت ہو جائے گا۔

سنگ بصری سے جست نکالنا سنگ بصری سے نیچے اوپر کف دریا سفوف

کرکے سنپٹ میں بند کرکے آگ دیں۔ چند بار میں جست نکلتا ہے۔ لیکن ہر بار کف دریا نیا رکھیں
اور تھوڑا سا سنگ بصری خام بھی ملا لیا کریں۔

دیگر: ہلدی، گوند، سہاگہ اور سنگ بصری ملا کر گولیاں بنالیں اور کوٹھالی دوسری میں
رکھ کر آگ دیں۔ نچلی کوٹھالی میں جست آجائے گا۔

جست کا کشتہ

جست آگ پر گلا کر شورہ کی چٹکیاں دیں۔ سفید کشتہ ہوگا۔ اگر انیسن
بھی اوپر ڈال کر کشتہ کریں تو امراض چشم کے لئے نہایت مفید ہے۔

دیگر: جست گلا کر بیج مدار یا شاخ برگد پھیرتے جائیں راکھ ہوجائے گا۔ پھر دہی ترش سے
ملا کر ٹکیہ بنا کر کوئلوں کی آگ پر پکائیں زرد ہوجائے گا جریان کو مفید ہے۔

دیگر: جست آگ پر گلا کر شگوفہ چنبیلی ایک ایک دو دو کرکے ڈالتے جائیں حتیٰ کہ
جست راکھ ہوجاتے۔ جملہ امراض چشم کے لئے از حد مفید ہے۔

دیگر: جست آدھ پاؤ گلا کر ۳ تولہ ترپھلا لے کر عین گداز میں نصف اس پر ڈال
دیں اور سیخ آہنی سے ہلاتے رہیں جب ترپھلا جل چکے تب باقی ماندہ حصہ ڈال دیں۔
جب وہ بھی جل چکے تب نیم کے پتے سبز ایک چھٹانک ڈال دیں۔ جب وہ بھی سوخت ہو
جائیں تب ایک چھٹانک اور ڈال دیں۔ جب یہ بھی جل کر راکھ ہوجائیں تب اتار کر سرد کرکے
باریک پیسیں اور کپڑچھان کرکے رکھیں۔ آنکھوں کے جملہ امراض کو مفید ہے۔

پہچان: عمدہ جست کا وہ کشتہ ہے جس کے کھانے سے پاخانہ جلدی نہیں آتا۔

جست کو عامل بنانا

شنگرف ایک تولہ، آملہ سار ۲ تولہ، سونا مکھی ۲ تولہ، نمک لاہوری ۵ تولہ
لوٹا سجی اڑھائی سیر جست ۵ تولہ۔ جست کو آگ پر گلا کر اڑھائی
تولہ پارہ ملا کر چھلبید کریں اور شنگرف کو آب لیموں سے کھرل کرکے اس پر لیپ کریں۔ پھر
گندھک کو عرق لیموں سے کھرل کرکے اس کے اوپر لیپ کریں پھر سونا مکھی کا۔ اوپر سے نمک لاہوری
ایک ہنڈیا میں سجی پیس کر نیچے اوپر دے کر درمیان جست گولہ رکھ کر ۱۲ پہر آتش کھڑی دیں۔
قائم النار ہوگا۔

دیگر: ۶ تولہ جست مصفیٰ لے کر اس کی کٹوری بنائیں۔ اس میں ایک تولہ پارہ ڈال کر

عرق لیموں ڈال کر انگلی سے ملیں کہ پارہ اس میں جذب ہو جائے۔ پھر ایک پیالہ گلی میں پاؤ بھر نمک سنگ باریک پیس کر بچھا کر اس میں یہ کٹوری دبا کر عرق لیموں سے لبالب بھر دیں اور حفاظت سے رکھیں۔ جب عرق خشک ہو جائے تب اور ڈال دیا کریں۔ اسی طرح ۳ مہینے بجھنے دیں۔ یہ کٹوری راکھ ہو جائیگی اور مس کو سرخ کرے گی۔

دیگر: سم الفار، صابن کہنہ، جست تینوں ہم وزن لیں۔ پہلے سم الفار اور صابن کو ۳ گھڑی آب لیموں سے کھرل کریں۔ پھر اس کے ۳ حصہ کر کے ایک حصہ سے کر جست کے پترہ پر لیپ کریں اور لوہے کی سنپٹ میں بند کر کے گل حکمت کر کے ۱½ سیر کی آنچ دیں۔ دوبارہ بند کر کے ۲ سیر کی آگ دیں اور سہ بارہ لیپ کر کے ۳ سیر کی آگ دیں۔ بعد ازاں یہ جست تانبے پر طرح کریں طلا موسوی بن جائے گا۔ اور گلاس کمانیاں زنجیر وغیرہ بنانے کے کام آئے گا۔

دیگر: پارہ ایک دام، جست ایک دام دونوں کو چلبیدہ کریں اور ۲ پہر تک عرق گکوندہ سے کھرل کر کے چنے کے برابر گولیاں بنالیں اور سکھا کر بیضہ مرغ میں بھر کر گل حکمت کریں۔ پھر اڑھائی پاؤ اوپلے اور ساڑھے پاؤ نعمان کی بھوسی کی آگ دیں۔ مگر ہوا سے بچا کر آگ دیں۔ سرد ہونے پر دیکھیں اگر سرخ رنگ دوا نکلے تیار ہے۔ ورنہ دوبارہ اسی طرح آنچ دیں اگر سرخ رنگ سیاہی مائل نکلے تو تیار سمجھیں ایک تولہ تانبا گلا کر اس پر ڈالیں۔

دیگر: ۲۰ ماشہ جست کی ایک کٹوری بنا کر اس میں ۵ ماشہ پارہ ڈال کر نرم آنچ پر رکھیں اور بول آدمی کا چوبہ دیتے جائیں۔ حتیٰ کہ پارہ اس کٹوری کے اندر جذب ہو جائے نیچے اتار لیں اور سرد ہونے پر ۵ ماشہ گندھک آملہ سار اس کٹوری میں ڈال دیں۔ ایک کوزہ گلی خام میں جو تازہ بنایا گیا ہو رکھیں اور منہ اس کا مضبوط بند کر دیں اور پاؤ بھر بند ہوا اوپلوں کی آنچ دیں سرد کر کے نکالیں۔ رتی تولہ مس پر طرح کریں۔

دیگر: جست اور پارہ ہر ایک ڈیڑھ ماشہ لے کر گرہ کریں اور ایک تولہ ابرک سیاہ دہناب اور ایک تولہ سہاگہ ملا کر شہد میں خمیر کر کے گرہ کے نیچے اوپر دے کر سنپٹ میں بند کر کے خوب تیز آنچ دیں تیار ہوگا اور مس پر طرح کھائے گا۔

دیگر: ۵ سرسائی جست سے ایک کٹوری بنائیں اور اس میں ایک سرسائی سم الفار ڈال کر

کسی لوہے یا مٹی کے برتن میں رکھ کر چولہے پر سوار کریں اور نرم آنچ دیں۔ شیونک چکنی کا ۱۰ پھٹنک چوبہ دیں۔ سم الفار حل ہو جائے گا اور جست کی کٹوری شگفت ہو جائے گی۔ قریباً اڑھائی سیر شیرہ خرچ ہوگا۔ جب کٹوری پھول جائے تو تھوڑا سا عرق لیموں اس پر ڈال دیں۔ اس کا پھیلاؤ بیٹھ جائے گا۔ اس کو نکال کر باریک پیس لیں۔ ایک رتی ایک تولہ مس پر طرح کریں سفید ہو۔

دیگر: قلعی کو آگ پر گلائیں۔ جب وہ پانی کی مانند ہو جائے تب اس میں جست ڈال دیں اور برتن کو آگ پر پڑا رہنے دیں تاکہ قلعی پگھلی رہے اور جست اس کے اندر پڑا رہے ۳ دن برابر اسی طرح جست کو قلعی کے اندر آنچ کھانے دیں۔ وہ قریباً قائم ہو جائے گا۔ پھر اس میں برابر کا پارہ ملا کر گرہ کر لیں اور پھٹکڑی کے نمک میں دبا کر پھر نرم آنچ دیں۔ پس جست اور پارہ کی گرہ قائم ہو جائیگی اور تانبے کو رنگے گی۔ اگر گرہ پوری پوری قائم نہ ہو تو اس کو دو چوٹی کے نگدہ میں رکھ کر اس قدر آنچ دیں کہ نگدہ سرخ ہو جائے۔ پھر دوبارہ دوسرے نگدہ میں رکھ کر اسی طرح آنچ دیں۔ یہی عمل ۱۱ بار کریں وہ گرہ پوری پوری قائم ہو جائیگی۔

لوہا

عام بیان یہ معدنی شے جو اوپر سے سیاہ اندر سے سفید چمکدار اور کل دھاتوں سے زیادہ سخت اور کرخت ہے نہایت ہی کارآمد ہے۔ سب سے زیادہ اس کا خرچ دنیا میں ہے کیونکہ آلات صنعت، ہر اقسام کے اوزار، ہتھیار، ریل، جہاز اور پل وغیرہ جو انسان کی ضروریات سے ہیں سب اسی کی بنائی جاتی ہیں۔ لوہا معدن سے مفرد حالت میں نہیں نکلتا۔ بلکہ مٹی گندھک اور دیگر کثافتوں سے مخلوط ہوتا ہے۔ لوہے کو صاف کرنے کے لئے معدنی ٹکڑوں کو کوئلوں میں ملا کر آگ لگا دیتے ہیں۔ گندھک سڑ جاتی ہے۔ لوہا اور ارضی اجزا باقی رہ جاتے ہیں۔ جن کو دوبارہ تاؤ دے کر گلانے سے لوہا الگ کر لیتے ہیں۔ آہن خام کی اوہ

اور پختہ کو نر کہتے ہیں۔

نام لوہا، لوہک، حدید، آہن، آئرن، سٹیل، تموز، جارش، جمود، مریخ، تیرہ، حوست، زغدان۔ الاحمر یمانی، بنڈی،

اقسام اول آہن معمولی جو کچا لوہا کہلاتا ہے۔ دوم کھیڑی جو پختہ لوہا ہوتا ہے سوم اسپات چہارم فولاد، پنجم فولاد شیریں یکھ یعنی کھارن۔ ششم کج بیل، فولاد شیریں میں پارہ چاندی بن جاتا ہے۔

خواص طبّی مزاج گرم خشک بدرجہ اول۔ یبوست پیدا کرے۔ ریاح بواسیر کو مفید معدہ کو طاقت بخشے۔ امساک پیدا کرے۔ باہ پیدا کرے ضعف جگر کو از حد مفید خون کثرت سے پیدا کرے۔ طحال اور بواسیر کو مفید۔ دماغ کی حفاظت کرے۔ ورم تحلیل کرے مثانہ کے زخم کو مفید ہے۔ جو سوتے ہوئے دانت کرکراتے اس کے گلے میں فولاد کا برادہ باندھنے سے آرام ہوتا ہے۔ اگر زہر آلود کھانے میں برادہ آہن ڈال دیں تو زہر کو جذب کر لیتا ہے۔

خواص کیمیائی تیزاب میں گھل کر نیچے بیٹھ جاتا ہے۔ آگ پر تپانے سے سرخ اور زیادہ تپانے سے رنگ سفید ہو جاتا ہے۔ بہت سخت نمرودی آگ میں تاؤ بندھنے سے گلتا ہے گندھک سے فوراً گل کر پانی ہو جاتا ہے۔ اگر لوہے کی سیخ کو آگ میں سرخ کر لیا جائے اور پھر اس پر گندھک کی ڈلی گھسی جائے تو لوہا پانی کی طرح بہ جاتا ہے۔ اس کا کشتہ اگر تپایا جائے تو سرخ رنگ ہو جاتا ہے۔ قلعی کا پانی سخت کرتا ہے۔ چاندی کو رنگتا ہے پارہ کو قائم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ سنکھ، کوڑی اور ہڑتال اس کو گلا کر نرم ڈھال پر لے آتے ہیں۔ آہن مضروب یعنی ہتھوڑے کا کوٹا ہوا لوہا غیر منکسر ہے یعنی اس پر خستگی نہیں ہوتی جیسے چاہو موڑ لو ہر طرف کو مڑ جاتا ہے۔ قابل توسیع ہے جتنا چاہو چوڑا کر لو۔ جسد بنا لو۔ دم دار اور لچکدار ہے تار بہت باریک کھینچی جا سکتی ہے۔ عسیر الگداز ہے یعنی مشکل سے گلتا ہے۔ قابل الوصول ہے۔ یعنی اگر دو ٹکڑوں کو گرم کریں اور کوٹیں تو آپس میں مل جاتے ہیں۔ لیکن ڈھلا ہوا لوہا اس کے برخلاف ہے وہ منکسر ہے یعنی ہتھوڑا اس پر زور سے مارا جائے۔ تو وہ پاش پاش ہو جاتا ہے۔ وہ کوفت پذیر نہیں۔ گھڑا نہیں جاتا۔ تار نکل سکتی ہے۔ بے انتہا بوجھ اور لاتعداد دباؤ کو برداشت کر سکتا

ہے۔ جلد گل جاتا ہے۔ سرب، جست اور قلعی کو سخت کرتا ہے۔ سونا، چاندی اور مس سے ملائیں تو مشکل سے الگ ہوتا ہے۔ شنگرف اور ہڑتال سے کشتہ ہوتا ہے۔ تانبے سے زندہ ہوتا ہے۔ ترشیوں، تیزابوں اور کھاروں میں بہت جلد تحلیل ہو کر سرخ رنگ کا زنگار بن جاتا ہے۔ گو یہ زنگار کھانے میں مفید ہے۔ بخلاف تانبے کے زنگار کے جو سخت مضر ہے۔ پکا لوہا عمل شمسی میں اور پکا قمری میں کام آتا ہے۔

لوہے کو جلد گلانا لوہے کے برادہ میں ہڑتال زرد ملا کر گلائیں۔ جلد گلنے لگے گا۔ جس وقت کٹھالی میں سخ انگار کی طرح ہو اس وقت وقتاً فوقتاً ہڑتال کے سفوف کی چٹکیاں اوپر سے دیتے رہیں۔

دیگر: سنکھیا، سہاگہ، سم الفار تینوں اجزا ہم وزن ملا کر سفوف بنالیں اور لوہے کو کٹھالی میں ڈال کر تاؤ دیں اور اس کی چٹکیاں دیں فوراً گل جائے گا۔

دیگر: بکری کا سینگ جلا ہوا اور سنگ مرمر لوہے پر لگا کر تپائیں تو جلد گل جاتا ہے۔

دیگر: قلعی اور مارقشیشا بھی اس کو جلدی گلا دیتا ہے۔

دیگر: سیبیوں سال یا کھیر یا ببول کے کوئلوں کا آؤ چونکہ سخت ہوتا ہے اس لئے لوہا جلد گلتا ہے۔ پیپل کی لاکھ ڈالنے سے جلد پگھل جاتا ہے۔ مینسل اور مگنیشیا بھی اس کو جلد گلا دیتے ہیں۔ واضح ہو کہ لوہا پہلی مرتبہ دیر میں گلتا ہے۔ پھر جلد جلد گلنے لگتا ہے۔ حتیٰ کہ سات مرتبہ گلانے سے قلعی کی مثال پہ آجاتا ہے۔

گلنے والے لوہے کو لچکدار بنانا لوہے کو گلائیں اور ہوا کے مقابل رکھ کر خوب جلد جلد ہلائیں۔ سرد ہونے کے بعد لچکدار قابلِ ضرب ہو جائے گا۔

لوہے کو سخت کرنا لوہے کو آگ میں تپا کر سرد پانی میں بجھائیں۔ پانی جس قدر سرد ہوگا اتنا ہی لوہا سخت ہو جائیگا۔ اس کو پانی دینا کہتے ہیں۔

لوہے کو اسٹیل بنانا نرم لوہے کی سلاخیں ایک لوہے کے بکس میں رکھیں اور اس کے چاروں طرف پسا ہوا کوئلہ بھریں۔ پھر اس صندوق کو بند کر کے سخت درجہ کی آنچ میں ۴ روز رکھیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں۔

لوہے اور فولاد کی پہچان لوہے پر شورہ کا تیزاب پانی میں ملا ہوا ڈالیں اور تھوڑی دیر بعد سرد پانی سے دھو کر دیکھیں۔ اگر داغ سفید ہو گیا ہو اور لوہا سیاہ ہو تو فولاد ہے۔

دیگر: فولاد کے ٹکڑے کو گرم کر کے اس پر کسیس ڈال کر دیکھیں۔ اگر جوہر نمودار ہو جائیں تو فولاد ہے۔

لوہے کو اس قدر سخت کرنا کہ شیشہ تراش سکے لوہے کے اوزار کو آگ میں تپا کر لاکھ میں بار بار گھسیڑیں کچھ عرصہ میں غایت درجہ کا سخت ہو جائے گا۔

لوہا صاف کرنا لوہے کے پترے کو قلعی کے بوٹے پتر سے پر لپیٹیں اور پیالی نمک دھو رکھیں کہ قلعی پگھل جائے۔ تب ترق پوست جا کر اور آب تر پیالی میں بجھائیں۔

وزن متناسبہ پانی کی نسبت اس کا وزن ۷۸۴ء۷ ہے اور ایک انچ کمسر لوہے کا وزن ۱۱ تولہ ۴ ماشہ ہے۔ اگر سونے کو ۱۰۰ سمجھیں تو لوہا ۴۰ ہے۔

منسوبات: کوکب مریخ۔ فلک پنجم۔ حرف ج لو یوم سہ شنبہ ہے۔

زعفران الحدید حدید یعنی پختہ لوہا برادہ کریں۔ اس کا چہارم حصہ نوشادر پیس کر ملائیں اور سرکہ مقطر میں خمیر کر کے پیالہ میں بند کر کے نمناک زمین میں دفن کر دیں۔

دیگر: برادہ آہن مصفیٰ کو نصف وزن نوشادر سے ملا کر پشمینہ کے کپڑے میں پوٹلی باندھیں اور ۷ روز تک نمناک زمین میں دفن کریں۔ اگر اس تیار شدہ زعفران کو ملغمہ سے سحق و تشویہ دیں تو شنگرف کی مانند ہو جائے گا۔ اگر ۷ مرتبہ اس کو حل و عقد کریں تو چاندی کو رنگے گا۔ جست کو طلائی رنگ کرے گا۔

دیگر: برادہ حدید نمک سے دھو کر چند مرتبہ پاک کریں۔ پھر چوگنا ہڑتال زرد ملا کر سحق کریں اور تین دن تک نمناک جگہ دفن کریں۔ پھر نکال کر کھرل کریں۔ عمدہ زعفران جست پر طرح ہونے کے قابل ہو جائے گا۔

دیگر: کسیس سرمہ کو پانی میں گھول کر آگ پر اس قدر پکائیں کہ وہ حل ہو کر پانی سرخ ہو جائے۔ تب لوہے کا برادہ اس پانی سے تسقیہ اور تشویہ کریں اور یہ عمل یہاں تک کریں کہ لوہا بالکل غبار کی مانند ہو جائے۔ بعد میں نوشادر مصعد جو سرخ رنگ ہو اس میں ملا کر بدستور تسقیہ اور تشویہ کریں اور یہ عمل یہاں تک کریں کہ لوہا بالکل غبار کی مانند ہو جائے اور اس میں بالکل کرک نہ رہے اور اس کا رنگ سرخ سیندھور کی مانند ہو جائے بعد میں نوشادر مصعد جو سرخ رنگ ہو اس میں ملا کر بدستور تسقیہ اور تشویہ دیتے رہیں۔ حتیٰ کہ وہ سب زعفران الحدید درست ہو جائے۔ تشویہ بوتہ آہنی میں دینا چاہئے۔ زعفران الحدید کے درست ہونے کی یہ پہچان ہے کہ وہ سرب کی طرح ہونے لگے۔ اس طرح کہ سرب کے نیچے اوپر کر جب آگ پر چرخ دیا جائے تو وہ رنگین اور سخت ہو جائے۔

دیگر: برادہ حدید نمک و سرکہ سے بدستور دھو کر ایک چینی کے پیالہ میں ڈالیں اور تیزاب فاروقی فولاد کے ہم وزن تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں جب تمام تیزاب خرچ ہو چکے اور اس میں سے دھواں نکلے۔ تب تھوڑا سا انسان کا پیشاب اس میں ملائیں۔ تاکہ اس کا جوش فرو ہو جائے تب زمین میں دبا دیں اور ۳ ہفتہ کے بعد نکالیں اور اگر جلد تیار کرنا چاہیں تو قرع انبیق لگا کر تیزاب مقطر کر لیں اور کھوجڑ جو نیچے رہ جائے اس کو تند آگ دیں زعفران الحدید تیار ہو جائے گا۔

دیگر: لوہے کے پترو پر نمک مل کر نمناک زمین میں دبا دیں اور کچھ عرصہ کے بعد نکالیں وہ تمام زنگ خوردہ ہو جائیں گے ان کو باریک پیس لیں اور سرکہ ملا کر کھرل کر کے دھو ڈالیں۔ پھر تہ نشین سفوف کو دو پیالیوں میں بند کر کے ۵-۶ سیر کی آگ دیں۔ نہایت خوش رنگ زعفران الحدید تیار ہو جائے گا۔

لوہے کو سفید کرنا

برادہ آہن پانی اور نمک میں چند بار دھوئیں۔ پھر سکھا کر چوگنا ہڑتال ملا کر بوتہ معما میں رکھ کر سخت آنچ میں گداز کریں پھر اس کو دھو ڈالیں تاکہ ہڑتال کا اثر نہ رہے پھر سکھا کر چوکھار (قطرون) اور روغن زیتون ملا کر بوتہ مولو میں امتزاج ملل کریں۔ چاندی کی مانند سفید ہو جائے گا۔

دیگر: طلق محلول جس کا ذکر طلق کے بیان میں درج ہے۔ اگر لوہا گلا کر اس میں ڈالیں تو لوہا سفید چاندی کی مانند ہو جائے گا۔

دیگر: سجی اور قلمی شورہ بذریعہ پانی گھوٹ کر ٹکیہ بنائیں اور سکھا کر اوپر کپڑا لپیٹ دیں اور آگ میں رکھ دیں۔ سرخ ہونے پر نکال کر دیکھیں۔ شورہ کے جوہر چھوٹ کر اوپر نکل آئیں گے اگر لوہا تپا کر اس پر یہ جوہر ڈالیں اور گدھے کے پیشاب میں سرد کریں تو لوہا سفید ہو جائے گا۔

حل آہن لوہے کو شہد، سہاگہ، سم الفار اور شورہ کے ذریعہ آگ پر گلا کر صاف کریں کہ میل اس میں نہ رہے۔ پھر اس کا برادہ باریک کر کے ۲۴ ٹانک لیں۔ لوہے کھرل میں ڈال کر اس کا آٹھواں حصہ نمک ملا کر شیرہ لیموں کاغذی سے کھرل کریں۔ جب وہ خشک ہو جائے تب گرم پانی سے دھو کر نمک نکال لیں۔ بعد میں نوشادر ۳ ٹانک بدستور شیرہ مذکور سے گھوٹیں۔ پھر شنگرف ۳ ٹانک ملا کر بدستور عرق لیموں سے گھوٹیں۔ پھر شیرہ ملا کر خشک اوپر سے بھر کر برتن چینی میں بند کر کے نمناک زمین میں دفن کر دیں۔ ایک ماہ میں حل ہو جائے گا۔ اگر اس محلول کو گوگرد محلول اور سیماب ایک حصہ میں ملا کر شیشہ میں پکائیں تو اکسیر تیار ہوگی۔

دیگر: قلقند ایک جز، انڈہ کی زردی ۳ جز دونوں کو ملا کر لوہے کے سنپٹ میں بند کر کے آگ میں رکھیں اور جلائیں تاکہ انڈہ کی زردی جل کر سیاہ ہو جائے اور قلقند سرخ ہو جائے۔ پھر انڈہ کی زردی تین حصہ اور ملا کر گھوڑے کی لید میں دبا دیں تاکہ قلقند حل ہو جائے۔ پہلے تو قلقند پتھر کی مانند سخت ہوگی۔ لیکن بعد میں پانی کی مانند نرم ہوگی جس کا رنگ سرخ ہوگا۔ یہ ایسا پانی ہوگا کہ اس سے مٹی کو رنگیں تو اس کو بھی رنگ آجائے گا۔

کشتہ آہن برادہ لوہا یا فولاد گھیکوار کے پٹھے کے اندر بھر دیں اور دھوپ میں رکھ دیں۔ جب وہ سوکھ جائے تو اندر سے برادہ نیم کشتہ نکال کر کھرل میں پیسیں۔ بعد دوبارہ گھیکوار میں پھر اسی طرح بھر دیں اور دھوپ میں رکھ کر سکھا لیں۔ اسی طرح ۷ بار کریں کشتہ تو دو ہی بار میں ہو جاتا ہے لیکن ۷ بار کر لینا ضروری ہے۔ تب دو سکوروں میں

Scanned by CamScanner

بند کر کے ٣-۴ سیر کی آگ دیں۔ سرخ رنگ ہو جائے گا۔

دیگر: تند سرکہ جامن یا خمیرہ چھال درخت جامن یا عرق ہاتھی سونڈی میں برادہ ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں۔ چند روز میں تیار ہو جائے گا۔ ہاتھی سونڈی والا کشتہ سانپ اور باولے کتے کے زہر کو تریاق ہے۔

دیگر: نیپال ۵ تولہ، پانی ۱۰۰ تولہ دونوں ملا کر نرم آگ پر اس قدر پکائیں کہ پانی ۲۵ تولہ رہ جائے۔ تب اس میں برادہ لوہا ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں۔ جب عرق خشک ہو جائے گا تب کشتہ تیار ہو جائے گا۔

دیگر: ڈیڑھ پاؤ برادہ فولاد لیں اور ۱۱ عدد بیضہ مرغ کی زردی میں کھرل کر کے ۲۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح ۴ مرتبہ کریں۔ پھر شیرہ کنوار ۵ تولہ میں کھرل کر کے ۱۰ سیر کی آگ دیں تیار ہو گا۔

دیگر: برادہ فولاد ۴ تولہ ایک روز برابر شیرہ زقوم میں کھرل کریں اور فتیلہ کی طرح لمبی بتی بنا کر نادہ گاؤ کی نلی میں بھر کر دونوں طرف سے بند کر دیں اور خوب گل حکمت کر کے ۲۰ سیر اوپلوں کی آگ دیں سفید کشتہ نکلے گا۔ اگر ایک دفعہ نہ ہو تو دوبارہ کریں۔

دیگر: برادہ فولاد ۳ تولہ آدھ پاؤ دھی ترش میں ملائیں۔ جب دہی خشک ہو جائے اسے کھرل کر کے ۴ سیر کی آگ دیں۔ نکال کر شنگرف ۲ ماشہ ملا کر گھیکوار کے لعاب سے ایک پہر کھرل کر کے ۴ سیر کی آگ دیں۔ اسی طرح ہر بار ۲ ماشہ شنگرف ملا کر لعاب گھیکوار سے ایک پہر کھرل کیا کریں اور ۴ سیر کی آنچ دیا کریں اسی طرح ۷ آنچیں دیں شنگرف کی مانند سرخ رنگ ہو گا۔

دیگر: برادہ فولاد ۸ تولہ پارہ ۸ ماشہ دونوں کو دو پہر شراب برانڈی سے کھرل کر کے دو سکوروں میں بند کر کے پاؤ بھر آنچ دیں۔ اسی طرح ۸۰ آنچیں دیں۔ ہر آنچ میں ۸ ماشہ پارہ ملائیں اور پاؤ بھر کی آنچ دیا کریں۔ پھر ۳ ماشہ سم الفار سفید ملا کر بدستور شراب برانڈی سے کھرل کر کے پاؤ بھر کی آنچ دیا کریں۔ ۲۱ آنچیں اسی طرح دیں تیار ہو گا۔ اس کی خوراک ایک خس سے لے کر ایک چاول تک ہے۔

دیگر: کشتہ منور: منور پرانا باریک پیس کر کڑاہی میں ڈالیں۔ اس پر لعاب گھیکوار ڈال کر پکائیں۔ جب وہ خشک ہو جائے تب بہی ترش کا پانی بدستور ڈال کر پکائیں

دیگر: پرانا منور آگ میں تپا کر پول گاؤ میں بجھائیں۔ پھر اسی طرح سرکہ میں بجھائیں بعد ازاں کڑاہی میں ڈال کر لعاب گھیکوار ڈال کر پکائیں کشتہ ہوگا۔

فوائد: فولاد کا کشتہ یا منور کا کشتہ ضعف جگر، بواسیر، تو امیر ہزال اور کھیر کے لئے کمال مفید ہے۔ خون پیدا کرتا ہے۔ چہرہ کا رنگ سرخ کرتا ہے۔

فولاد کے جوہر: برادہ فولاد ۳ تولہ، نوشادر ۲ تولہ، گندھک آملہ سار ایک تولہ، ہر سہ اجزا کو خشک سحق کریں اور دو پیالوں میں بند کر کے جوہر اڑائیں۔ جو اوپر جا لگیں ان کو نچلے ثفل سے ملا کر کھرل کریں اور بدستور اڑائیں۔ اسی طرح ۷ بار کریں۔ تمام فولاد جوہر بن کر اوپر جا لگے گا۔

دیگر: برادہ حدید ۲ تولہ، نوشادر ایک تولہ، کسیس ایک تولہ، ہر سہ اجزا کو لعاب گھیکوار سے ۲ پہر کھرل کریں۔ پھر سکھا کر ڈمرو جنتر سے تصعید کریں۔ اور جب تک تمام فولاد جوہر بن کر اوپر نہ جا لگے اوپر والے جوہروں اور نچلے سفل کو ہر بار کھرل کر کے آنچ دیتے رہیں۔

دیگر: برادہ فولاد، نوشادر، پارہ، کسیس ہر ایک برابر وزن سب کو لعاب گھیکوار میں ایک پہر کھرل کریں۔ پھر ڈمرو جنتر میں اڑائیں۔ جوہر اور نچلے فضلہ کو باہم ملا کر پھر کھرل کریں اور اڑائیں۔ امید ہے کہ جوہر حسب پسند برآمد ہونگے مگر کم از کم سات بار کریں۔

تکمیل لوہا: کھارن لوہے کی ایک قسم ہے۔ اگر وہ مل جائے تو اس کی کٹوری بنا کر اس میں پارہ ڈال دیں اور اوپر سے تلسی یا گل کا عرق بھر کر آگ پر رکھ دیں وہ سب چاندی ہو جائے گا۔

دیگر: ہڑتال کا اکسیری تیل جو حب مندرہ کے ذریعہ نکالا جاتا ہے اگر لوہے پر لگا کر آگ میں تپایا جائے تو سونا بن جاتا ہے۔

دیگر: اگر قلعی (دھات ارزیر) کا پانی یعنی رانگ حل شدہ کو لوہے میں ڈالیں تو لوہا سرخ طلا بن جائے گا۔

دیگر: اگر شورہ قائم النار حل شدہ لوہے پر چڑھا دیں اور آگ پر تپا کر سرخ کریں تو طلائی رنگ ہو جائے گا۔

قلعی

عام حال یہ دھات سفید نیلگوں رنگ کی بہت کارآمد ہے۔ تانبے، پیتل اور لوہے کی اشیا پر جب اس کی قلعی چڑھاتے ہیں تو پھر وہ زنگار لگنے سے محفوظ رہتے ہیں۔ ان پر آب و ہوا کا کوئی اثر نہیں ہوتا۔ اس کا ورق بنا کر آئینہ پر قلعی چڑھاتے ہیں۔ ٹین اور دیگر دھاتوں کو اس کے ٹانکوں سے جوڑتے ہیں۔ چونکہ اس کے ورق میں لچک اور دمک نہیں ہوتی۔ اس لئے صابن کی ٹکیوں، مٹھائی کے پیکٹ، چاکلیٹ اور تمباکو وغیرہ پر لپیٹ دیتے ہیں۔ جو ایسا نرم ہوتا ہے کہ پھر اسی حالت میں لپٹا رہتا ہے۔ مثل دیگر معدنیات کے یہ بھی زمین سے کبھی خالص حالت میں نہیں نکلتی۔ بلکہ ہمیشہ اس میں دیگر اشیا اور ارضی اجزا ملے رہتے ہیں۔ لیکن بوجہ جلد گل جانے کے بھٹی میں ڈالتے ہی رانگ بہ نکلتی ہے اور کثیف اجزا رہ جاتے ہیں۔

نام قلعی، رانگ، ارزیر، مشتری، قصدیر، حجر موسیٰ، رواشن، اسرب ابیض، رصاص ابیض، حجر انور، حجر بلبنی، حجر ابیض، بنگ، ٹنگیشر، کافور معدن، فرایرا ملین، دھوٹن، زاک ابیض۔

اقسام اول رسمی معدنی، دوم طلقی جو ایک سفید و سیاہ سے نکلتی ہے۔ سوم معدنی جو سیپ سے نکلتی ہے۔ چہارم آہنی جو لوہے سے نکلتی ہے۔ معدنی قلعی کے دو اقسام ہیں۔ ایک ہرن کھری جو ہرن کے کھر کے مانند ہوتی ہے۔ دوسرے اینٹ کی قلعی جو زیادہ سخت ہوتی ہے۔

طبی خواص مزاج سرد خشک بدرجہ سوم۔ اس کا سرمہ آنکھوں کی سرخی اور پلکوں کی غلاظت کو دور کرتا ہے۔ گل روغن کے ساتھ مقعد کے ورم کو مفید۔ بواسیر کی کھجلی کو دور

کرے۔ اس کا کشتہ سوزاک کو ازحد مفید ہے۔

کیمیائی خواص پانی اس پر کچھ اثر نہیں کرتا۔ تیزاب میں بہت جلد گل جاتی ہے مگر اسکو برتن میں رکھ کر اوپر شورہ کا تیزاب ڈالیں تو بکوڑوں کی طرح پھول کر پھٹنے لگتی ہے۔ آگ پر بہت جلد گل کر پانی ہو جایا کرتی ہے اور زیادہ آنچ پر راکھ ہو جاتی ہے۔ دانت کے تلے دبانے سے کرکراہٹ معلوم دیتی ہے۔ کپڑے پر گھسیں تو اسے سیاہ کر دیتی ہے۔ شورہ اس کو کھا جاتا ہے۔ نوشادر صاف کرتا ہے۔ نمک اس کی بو کو مارتا ہے پارہ میں حل ہو جاتی ہے۔ تانبا گرم کر کے اس پر ڈالیں تو پانی کی طرح پتلی ہو کر نکلتی ہے تانبا اس کی ملاوٹ سے خستہ اور چاندی اس کی بو سے پھونک ہو جاتی ہے۔ لوہا اس کو سخت کرتا ہے۔ پھٹکری اور سرمہ اس کی ڈھال کو سخت کرتا ہے۔ اس کا کشتہ آگ پر زیادہ تاؤ سے زرد رنگ پیدا کرتا ہے۔ ہڑتال، پارہ، شنگرف، لوہا، سرمہ وغیرہ اشیا اس کے پانی کو سوخت کر کے اسے درست کرتی ہیں۔ قلعی اگر نیل کیمیائی بن جائے تو لوہے کو طلا کرتی ہے۔

وزن متناسبہ پانی کی نسبت ۲۹۱ ر ۷ بھاری ہے۔ ایک مکسر انچ رانگ کا وزن ۱۰ تولہ ۶ ماشہ ہوا کرتا ہے اگر سونے کو ۱۰۰ درجہ مان لیں تو یہ ۳۸ درجہ ہے۔

منسوبات: ستارہ مشتری حرف ب۔ فلک ششم۔ یوم پنج شنبہ

مرکبات رانگ مرکب کرنے میں زیادہ مستعمل ہے۔ مثلاً تانبے میں ملانے سے کانسی بنتا ہے۔ پیوٹر یعنی پھول دھات، برنج دھات، گھنٹہ دھات وغیرہ۔

قلعی کو صاف کرنا قلعی کے پترے بنا کر سہ پر تک عرق بھلانوہ میں پکائیں۔ پھر شورہ، سجی اور لاہوری نمک تینوں کے تیزاب میں ملا کر ڈالیں۔

دیگر: عرق سنبھالو و شیرہ لیموں و آب نوشادر میں گھلا کر ڈالیں اور بعد میں املی کے عرق میں گداز کر کے بجھائیں۔

دیگر: کندر، علک رومی، ایلوا، نمک سجی، سب اشیا برابر وزن ملا کر مرکب بنا لیں اور قلعی کو گرم کریں جب پانی ہو جائے تب عین گداز میں دوا اندکو راس پر ڈالیں۔ وہ صاف اور

جملہ عیوب سے پاک ہو جاتے گی۔

رانگ کو مثل چاندی سفید کرنا رانگ آدھ سیر، سرمہ ۴ تولہ، بسمتھ ٦ ماشہ، تانبا ۲ تولہ۔ سب سے پہلے تانبا گلائیں پھر باقی ماندہ اشیا ملا کر سانچے میں برتن ڈھال لیں ہمیشہ چاندی کی مانند سفید رہے گا اور آب و ہوا کا اس پر کچھ اثر نہ ہوگا۔

گولیاں جن سے رانگ کا پانی جذب ہوتا ہے پیتل، رانگ، جست، سرمہ سب ہموزن لیں۔ اول پیتل گلائیں۔ پھر رانگ اور جست ملا کر سرمہ بھی گلائیں اور ٹھنڈا کر کے رال اور نوشادر بقدر چہارم ملا کر گولیاں بنا کر رکھیں۔ جب ضرورت ہو رانگ گلا کر سفوف ان کا چھڑکیں۔ رانگ سخت اور سفید مثل چاندی ہوگا۔

قلعی کو امرت مکھ بنانا یعنی عیوب سے پاک کرنا قلعی کو گداز کر کے روغن بنڈال زرد میں سرد کریں۔ اگر تولہ بھر قلعی ہو تو رتی بھر سیماب چلبید کریں پیک ہو جائے گی۔ بعد میں گندھک جو ۲۱ بار شیرہ بنڈال زرد میں استنزال کی گئی ہو۔ ایک تولہ لیکر قلعی و سیماب مذکور میں داخل کر کے سحق کریں کہ تینوں ایک ذات ہو جائیں۔ بعد اس کے گھریہ میں رکھ کر کوئلوں کی آنچ میں دھونکیں۔

دیگر: قلعی مصفا کے ورق بنا کر مقراض سے باریک باریک قطریں۔ پھر آدھ سیر وزن حکما چونہ صدفی اور آدھ سیر چونہ قلعی دونوں کو الگ الگ شیرہ زقوم میں خمیر کر کے روٹی کی طرح بنائیں۔ بعد میں چونہ صدفی کی روٹی پر برادہ سہاگہ ایک دو تہ کاغذ کے برابر بچھا کر ریزہ ہوئے قلعی اس پر رکھیں۔ اس کے اوپر پھر سہاگہ اسی قدر دے کر دوسری روٹی سے چھپائیں پھر چونہ قلعی کی روٹی اس پر چڑھا کر لبیں بند کر دیں۔ پھر ایک پیٹھ اندر سے اس نگدہ کے مطابق خالی کر کے یہ روٹیاں قلعی والی اس میں بھر کر اوپر سے بند کر کے، تہ کپڑ مٹی کی سیکے بعد دیگرے کر کے خشک کریں اور گجپٹ کی آگ ۸ پہر تک رکھیں۔

دیگر: زنیخ پلاس میں جوف کر کے قلعی کے پترے بھر دیں۔ مگر قلعی کے نیچے اوپر چونہ رکھیں۔ ادھ گجپٹ کی آنچ دیں۔

بنگ بشر گٹکہ اگر اس پارہ کو جو ابرک سے نکلا ہے اس قلعی کے ساتھ جو صدف سے نکلی ہے چھلبیہ کر کے منعقد کریں اور اس عرق کو آب سیم یا آب پیاز صحرائی میں جس کو ہندی میں کاندہ کہتے ہیں سحق کریں تو وہ عرق بہ رنگ سیاہ ہو جائیگا۔ اس عرق سیاہ کو تولہ بھر سیماب میں طرح کریں تو وہ نقرہ ہو جائے گا۔ یہ گٹکہ ہمیشہ اسی طرح کار آمد رہے گا اور پانی سیاہ سے چاندی بنتی رہے گی۔

دیگر: بوٹی ناگدون جسے سانپ بوٹی بھی کہتے ہیں اور اکثر پہاڑیے اس کو ناگ بس بولتے ہیں۔ اس کی جڑ پیاز کی مانند گول گرہ ہوتی ہے۔ پس چند جڑیں لا کر کوٹ کر عرق نکال لیں۔ عرق ایسا نکلا کرتا ہے جیسے دودھ۔ اس کو کسی چینی یا پتھر کے برتن میں ڈال دیں اور قلعی و پارہ کی گرہ اس میں ڈال کر منہ بند کر کے دبائیں۔ ایک ماہ کے بعد کھول کر دیکھیں۔ پانی سوکھ گیا ہوگا لیکن قلعی اور پارہ اکسیر ہوگا۔ یہ اکسیر بقدر ایک رتی تولہ تانبے پر ڈالیں وہ سفید ہو کر نقرہ بن جائے گا۔ ایک تولہ قلعی اور ۲ تولہ پارہ کے لئے ۷ جڑوں کا عرق کافی ہے۔

کشتہ قلعی قلعی ۳ تولہ پارہ ایک تولہ دونوں کو بذریعہ آگ ملا کر چھلبیہ کریں۔ پھر کوٹ کر پترے بنا لیں۔ تب حرمل بقدر نیم پاؤ نغدہ کر کے اس میں رکھ کر اس پر ایک سیر پارچہ کہنہ لپیٹ کر آگ دیں نہایت عمدہ کشتہ ہوگا۔

دیگر: قلعی کے پترے بنا کر املی کی چھال کے نغدہ میں رکھ کر آگ دیں۔ اسی طرح کیتھ کی میٹھ، بھلانوہ، پیپلامول، نیم، ترپھلہ، ترکٹ، عقرقرحا، مہندی، کسیو، دال نخود، کرکس، خولنجان، دار چینی، برگ کنار، انار دانہ، کوکو بھنگرہ یعنی ککروندہ وغیرہ اشیا میں کشتہ ہو جاتا ہے خواہ الگ الگ میں رکھیں۔ خواہ چند ایک ملا کر نغدہ کر کے رکھیں۔

دیگر: قلعی ۲ تولہ، پارہ ایک تولہ چھلبیہ کر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ تب دو اوپلے جو وزن میں ۵ سیر سے کم نہ ہوں لے کر انہیں کمر بند کر کے گڑھا بنا لیں۔ تب زرنباد کوٹ چھان کر بچھائیں۔ اس پر قلعی کے ٹکڑے رکھ کر اوپر پھر زرنباد ڈھک دیں۔ بعد میں دونوں اوپلوں کے لب بند کر کے تین سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ عمدہ کشتہ نکلے گا۔ خوراک ایک رتی سے ۲ رتی تک تقویت بدن و اعضائے رئیسہ کے لئے مجرب۔ جریان اور سوزاک کو مفید۔

دیگر: ترپھلا، ہلدی، برگ بھنگ، اجوائن۔ بزرالبنج، لونگ ہر ایک ۴ تولہ سب کو باریک کوٹ پیس۔ تب قلعی ۲ تولہ پارہ ایک تولہ چلبید کرکے باریک باریک پترے بنالیں اور نگدہ برگ میں رکھکر ایک سیر برادہ کپڑا او پر لپیٹ کر ہوا سے بچا کر حد چار دہکتے ہوئے کوئلے اوپر رکھ دیں۔ جب آگ سرد ہو جائے نکالیں شگفتہ نکلے گی خوراک ۲ رتی۔ مقوی باہ، محافظ منی اور بھوک بڑھانے کے لئے از حد مفید ہے۔

دیگر: قلعی اور پارہ ہم وزن ملا کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے دو دو ماشہ کے بنالیں پھر جس قدر یہ ٹکڑے وزن میں ہوں اس سے چہار چند بھنگرہ معمولی کا نگدہ کرکے درمیان پترے رکھ کر ۵ سیر سے لیکر ۱۵ سیر تک کی آگ حسب مقدار دھات دیں۔ تمام کشتہ شگفتہ نکلے گا۔ تمام امراض آلات بول میں مفید ہے۔ جریان، سیلان اور ضعف باہ کو از حد مفید ہے۔

قلعی کو عامل بنانا قلعی، جست ہر ایک ایک ماشہ۔ سم الفار سفید، سہاگہ تیلیا ہر ایک ۱ رتی سب کو ملا کر ایک برتن میں رکھیں اور بوٹی قاضی دستار کے عرق کا چھڑکا دیں۔ اوپر بوٹی کا نگدہ دے کر برتن کا منہ بند کرکے دو سیر اوپلہ صحرائی میں آگ دیں کشتہ ہو اکسیر الاجسام و اکسیر الاجساد ہے۔ اگر مس پر طرح کریں تو اسے چاندی کرے۔

دیگر: قلعی کو گلا کر بندال زرد کے تیل میں سرد کرکے چند بار میں صاف کرلیں۔ پھر اگر یہ قلعی ایک تولہ ہو تو اس میں ۴ تولہ پارہ ملائیں۔ پھر اس کو کھرل میں پیس کر ایک تولہ وہ گندھک جو بندال زرد کے شیرہ میں کھرل کی گئی ہو ڈال کر خوب اچھی طرح کھرل کریں۔ اور بوتہ میں بند کرکے آگ دیں۔ سرب کی مانند نکلے گی۔ ایک تولہ تانبے پر ایک ماشہ ڈالیں اور برابر کی چاندی ملائیں۔

دیگر: سہاگہ سفید گل یعنی وہ تیتی جس کا پھول سفید ہو۔ سفیدی بیضہ مرغ، چونہ سنگ بلور، گل پلاس کے اندر کی سیاہی ان سب اجزا کو باہم ملا کر سحق کریں اور قرع انبیق سے مقطر کریں۔ جو ٹپکے اس کو کھوجڑ میں ملا کر دوبارہ مقطر کریں۔ بعد میں قلعی ایک تولہ کو آگ پر گلا کر ایک حصہ اس مقطر کا ڈال دیں۔ حل ہو جائے گی۔ اور تانبے کو سفید اور لوہے کو زرد کرے گی۔

صدف سے قلعی نکالنا صدف کو چونہ کی طرح پیس کر سشیر مدار سے خمیر کریں اور بھینس کے سینگ میں بھر کر بطور گجپٹ کے آگ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں۔ یعنی خمیر کریں اور سینگ میں آگ دیں۔ بعد میں ماءالحیات کلاں کے ذریعہ چرخ دیں قلعی نکل آئے گی۔ لیکن چھوٹی چھوٹی سیپیاں ہوں۔ کیونکہ بڑے صدف سے قلعی نہیں نکلا کرتی۔

لوہے سے رانگ نکالنا تیزاب نکل ذرآدک میں لوہے کو گرم کر کے بجھاؤ دیں وہ حل ہو کر قلعی الگ چھوڑ دے گا۔

نکل

عام بیان یہ سفید رنگ کی سخت دھات ملک جرمنی میں سنکھیا میں ملی ہوئی نکلتی ہے کوفت میں نہایت سخت ہوتی ہے۔ دراصل یہ ایک قسم کا لوہا ہے۔ اس کو صرف نکل ہی کہتے ہیں دوسرا کوئی نام نہیں۔ اور ایک ہی قسم کی ہوتی ہے۔

کیمیائی خواص شورہ کے تیزاب میں حل ہو کر نیچے بیٹھ جاتی ہے۔ آگ میں بہت دیر سے گلتی ہے۔ مقناطیس کی طرف کھنچتی ہے مگر لوہے کی نسبت بہت کم۔ آب و ہوا کے اثر سے اس کا رنگ خراب نہیں ہوتا۔ تانبے کو سفید کرتی ہے۔

وزن متناسبہ: پانی سے ۸ گنا بھاری ہے۔

منسوبات: جو لوہے کے منسوبات ہیں وہی اس کے ہیں۔

جرمن سلور بنانا تانبا ۲ سیر، جست ایک سیر، رانگ ۳ پاؤ ملا کر گلائیں۔ پہلے تانبا گلائیں۔ جب وہ پانی ہو جائے تب جست اور سب سے اخیر قلعی ملا کر سرد کر لیں۔

نکل کے ذریعہ جرمن سلور بنانا: نکل ایک چھٹانک، تانبا ۲ چھٹانک جست

۲ چھٹانک۔ پہلے تانبا گلائیں۔ پھر اس میں نکل ملائیں۔ جب دونوں ایک ذات ہو جائیں تب جست ملا سرد کریں۔ اس مصنوعی دھات کا رنگ سفید چاندی کی مانند اور چمکدار ہوتا ہے اور ہمیشہ سفید رہتا ہے۔

ڈھالنے کے لئے جرمن سلور سیسہ ایک جزو، نکل ۷ جزو، تانبا ۲ جزو، پہلے تانبا گلائیں پھر نکل ملائیں اور سب سے اخیر سیسہ ڈالیں۔ اس دھات سے جو شے چاہیں ڈھال کر بنا سکتے ہیں۔

پیوٹر یا روپ جست رانگ ۵۰ حصہ، تانبا اور بسمتھ ہر ایک ایک حصہ، سرمہ ۴ حصہ پہلے تانبا گلائیں پھر اس میں رانگ ملائیں بعد میں بسمتھ اور سرمہ ملائیں۔ اسکے برتن ہلکے ہلکے نہایت خوشنما ہوتے ہیں۔

کانسی کی دھات بنانا تانبا اور رانگ ہم وزن ملالیں۔ یہ دھات نہایت سخت ہوتی ہے۔ اس میں کسیاؤ نہیں ہوتا ترش شے اسکے برتن میں خراب نہیں ہوتی

پھول دھات جست، رانگ اور قدرے تانبے کی آمیزش سے یہ مصنوعی دھات بنتی ہے۔ اس میں کھانا خراب نہیں ہوتا۔ دیگچی، حقہ اور اسی قسم کے برتن اس سے بکثرت بنائے جاتے ہیں اور استعمال میں آتے ہیں۔

پلاٹی نم

خام حال جتنی معدنیات اب تک معلوم ہو چکی ہیں۔ ان میں سے پلاٹی نم سب سے بھاری ہے۔ پانی سے ۲۱ گنا بھاری ہے۔ رنگ سفید چاندی کی طرح ہوتا ہے۔ لوہے کی مانند تاؤ دے کر کام میں لایا جاتا ہے۔ گلانا اس کا نہایت مشکل ہے اور اس کے نہ گلنے کی وجہ سے یہ انگریزی دھاسازوں کے واسطے نہایت کارآمد ہے سوائے کلورائن تیزاب ہیڈرو کلارک اور تیزاب شورہ کے مرکب کے کسی چیز سے نہیں گلتی۔ تر ہوا اور موسم کے اثر سے

خراب اور میلی ہوتی ہے۔ معدنیات میں سب سے زیادہ وزنی اور سب سے زیادہ قیمتی ہے۔ سونے سے زیادہ بھاری اور قیمتی یہی دھات ہے۔ مگر افسوس کہ اس کے زیورات نہیں بنتے۔ کیونکہ اس کا پگھلانا بہت ہی مشکل ہے۔ برقی مادہ اس میں سب سے زیادہ ہوتا ہے۔ برقی لیمپوں کے اندر اسی کے تار لگے ہوتے ہیں جو برقی رو سے روشن ہو جاتے ہیں۔

الیومینم

یہ سفید نیلاہٹ لئے نہایت ہلکی دھات ہے جو کہ چینی مٹی کی کان سے اکثر نکلتی ہے۔ آگ پر بہت جلد گرم ہو جاتی ہے۔ اس کے برتن بکثرت بنائے جاتے ہیں کیونکہ اس میں کھانا خراب نہیں ہوتا۔ ترشی سے اس پر زنگ پیدا نہیں ہوتا۔ آکسیجن کے ساتھ ملی ہوئی نکلتی ہے اہل ولایت بالفعل اس کو باکسائیٹ سے منافع کی صورت سے نکالتے ہیں کیونکہ یہی ایک شے ہے جس میں سے یہ دھات بآسانی نکل سکتی ہے۔

طبی خصوصیات اس کا رنگ آگ کے تاؤ پر منحصر ہے۔ اگر کھلی آنچ میں ڈالا جائے اور سرد کیا جائے تو چاندی کی مانند سفید براق ہوتی ہے۔ لیکن زیادہ تاؤ سے اس کی سفیدی میں نیلاہٹ آجاتی ہے۔ اگر کاسٹک سوڈا کو پانی میں حل کریں اور آگ پر نیم گرم کر کے اس میں تھوڑی دیر ایلومینیم کو ڈبو دیتے رہیں تو نہایت خوشنما سفید ابر اس کی سطح پر چھا جاتا ہے۔ اگر اس کو پالش کیا جائے تو جلا مدتوں خراب نہیں ہوتا۔ وزن اس کا کل دھاتوں سے ہلکا ہے۔ تانبے سے ⅓ حصہ اور چاندی سے ¼ حصہ ہلکی ہے۔ ایک مکعب فٹ ایلومینیم کا وزن ۱۶۰ پونڈ ہوتا ہے۔ چاندی سونے کے علاوہ باقی کل دھاتوں سے پُر نرم اور لچکدار ہے۔ اس لئے ہتھوڑی کی ضرب سے جس طرح چاہیں گھڑ لیں۔ اس کے گھنٹے نہایت خوش آواز اور سریلے ہوا کرتے ہیں۔

کیمیائی خواص: ہائیڈروکلورک ایسڈ، کاسٹک سوڈا یا کاسٹک پوٹاش اس پر بہت

بڑی سے اثر کرتا ہے۔ اگر تیزاب کی مقدار کافی ہو تو فوراً حل ہو جاتی ہے سلفر یٹڈ ہائیڈروجن جو چاندی کو سیاہ کر ڈالتی ہے اس پر کچھ اثر نہیں کرتی مگر نمک اور شورہ نہ اس کو حل کر سکتے ہیں نہ خراب کر سکتے ہیں۔ نباتی تیزاب مثلاً سرکہ عرق لیموں وغیرہ المونیم کے جسم پر بہت کم اثر کرتا ہے اور اگر ان کے ملنے سے کچھ خفیف سا اثر پیدا بھی ہو تو وہ صحت کے لئے مضر نہیں ہوتا۔ اس لئے دودھ، دہی، عرق لیموں، املی کا رس اور اچار حفاظت سے اس میں رکھا رہتا ہے۔ اس کے برتن بہت جلد صاف ہو جاتے ہیں۔ حرارت کی رہنما ہے یعنی حرارت اس میں بہت جلد نفوذ کرتی ہے۔

میگنیشیم

یہ خوبصورت طلائی رنگ کی ہلکی دھات پہاڑوں سے بکثرت نکلتی ہے۔ پتھروں میں ملی ہوئی ہوتی ہے۔ پتھروں کو کوٹ کر ہیڈرو کلارک ایسڈ میں گلاتے ہیں۔ تب پتھر الگ اور دھات الگ ہو جاتی ہے۔ اس کا اٹامک وزن ۲۴ ہے۔ جب اس کو کشتہ کر کے نمک بنا لیتے ہیں تو جلاب کا کام دیتا ہے بلا تکلیف دست لاتا ہے۔ یہ دھات بالکل سنہری رنگ کی ہوتی ہے۔ آگ کے شعلہ پر رکھنے سے جل اٹھتی ہے اور برق کی مانند روشنی دیتی ہے۔ اس کی مدد سے رات کو عکسی تصاویر اتاری جاتی ہیں۔

متفرقات

خراطین کو حل کرنا سرخ رنگ کی خراطین چینی کے برتن میں ڈال کر ان پر نمک چھڑک دیں۔ سب حل ہو کر پانی کی طرح ہو جائیں گے۔

بیر بہوٹی حل کرنا بطریق مسطورہ بالا بیر بہوٹیوں کو چینی کے برتن میں ڈال کر اوپر نوشادر

چھڑک دیں۔ تمام بیربہوٹیاں حل ہو کر خون کی مانند ہو جائیں گی۔

پیتل پاک کرنا جس ترکیب سے تانبا صاف ہوتا ہے اسی ترکیب سے یہ بھی صاف ہو سکتا ہے۔

دیگر: اگر روغن تارپین میں چند منٹ اس کو غرق رکھیں تو صاف ہو جائیگا۔

دیگر: کمرمالا اور گوڑ ہر دو مساوی لے کر بیس حصہ زیادہ پانی میں جوش دیں۔ جب قوام درست ہو جائے تو کسی چینی کے پیالہ میں رکھیں۔ پیتل کو گرم کر کے اس میں بجھائیں۔

دیگر: بول خر اور چونا ان بجھ ملا کر مقطر کر لیں۔ اس میں پیتل گرم کر کے بجھائیں۔

دیگر: بسکھپرہ کی جڑ کا عرق اور بکری کا دودھ ملا کر اس میں پیتل گلا کر ڈالیں۔ ۴-۵ بار کریں پیتل صاف ہو جائے گا۔

اکسیر کم قوت کو قوی کرنا روغن نوشادر حلال محلول میں اکسیر کو کھرل کر کے تشویہ دیں چند اعمال سے قوی ہو جائے گی یا اسکو انگوری سے کھرل کرتے جائیں اور تشویہ دیتے جائیں چند اعمال سے کام دینے لگے گی۔

نشست کا نسخہ سیر بھر شورہ کڑاہی میں ڈال کر آگ پر گرم کریں جب پانی کی طرح ہو جائے تب آک کے زرد پتوں کا عرق جو پتوں کو آگ پر گرم کر کے نچوڑ کر نکالا گیا ہو تولہ بھر اس شورہ پر ڈالیں کہ وہ جم کر سخت ہو جائے۔ پھر شورہ پگھلا کر نرم کریں اور پھر چھ ماشہ عرق ڈال دیں۔ اسی طرح یہ عمل کرتے جائیں حتیٰ کہ آدھ سیر عرق جذب ہو جائے۔ یہ شورہ قائم النار ہو جائے گا اس کو الگ رکھیں۔ اب سم الفار کو اس طرح قائم کریں کہ تولہ بھر سنکھیا سفید کو بوٹی بجر دنتی کے ۵ تولہ نغدہ کے اندر بند کر کے گل حکمت کر کے ڈیڑھ پاؤ بھوبل میں دفن کر دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکالیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں وہ قائم النار ہو جائے گا۔ اب ان دونوں اشیا کو ملائیں۔ پس کشتہ چاندی سے پیالے کی گولی اس دوا میں رکھ کر بند کر کے پاؤ بھر دھان کی بھوسی کی آگ دیں گولی پک جائے گی۔ چرخ دے لیں کشتہ نقرہ سے جو پارہ کی گولی بنے گی وہ نشست کھا کر چاندی ہو گی اور کشتہ طلا سے جو گولی بنے گی وہ نشست کھا کر طلا ہو گی۔

دیگر: اسٹرکنیا یعنی کچلہ کا جوہر انگریزی باریک پیس کر دھتورہ کے پھل میں بھر دیں اوپر آٹا خمیر شدہ لگا کر آگ میں پکائیں۔ جب آٹا سرخ ہو جائے تب سرد کر کے پھل کے اندر سے نکال کر پھر از سر نو لیپ کر کے دوسرے پھل میں بھر کر اسی طرح آگ دیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں پھر چرخ دے لیں۔

دیگر: گولی قائم النار رمک کا کاغذی لیپ کر کے تار سے باندھ کر ایک کلیا میں ادھر لٹکا کر اس طرح کس کر باندھ دیں کہ گولی عین وسط میں رہے۔ تب سیسہ پاؤ سیر آگ میں گلا کر کلیا میں اس طرح ڈالیں کہ گولی کے چاروں طرف یکساں آجائے سرد کر کے کاٹ کر اندر سے گولی نکال لیں اور چرخ دے لیں۔

کچے اور ناقص کشتہ کے مضرات

سم الفار، شنگرف، ہڑتال، رسکپور، دار چکنا، پارہ، تانبا، سیسہ، وغیرہ کشتے اگر کچے رہ جائیں تو نقصان کرتے ہیں۔ کیونکہ سوائے تانبا اور سم الفار کے باقی کشتوں میں پارہ کا جزو موجود ہوتا ہے جو کچا رہ جانے پر جوڑوں میں بیٹھ جاتا ہے اور درد اور ورم پیدا کرتا ہے اور سم الفار اور تانبے کا کشتہ بسبب اپنی ذاتی سمیت کے نقصان پہنچاتا ہے۔ لہٰذا اگر جوڑوں میں پارہ بیٹھ گیا ہو تو اس کا علاج یہ ہے۔

۱۔ شیرہ برگ کوستر، شیرہ برگ رام تلسی ہر ایک ایک تولہ لے کر آدھ پاؤ پانی میں ملا کر روزانہ پلایا کریں۔ ہفتوں کا پارہ بدن سے نکل جائے گا۔

۲۔ درخت نیل کے پانچوں انگ یعنی جڑ، شاخ، برگ، پھول اور پھل۔ گویا پھلدار ایک سالم پودا لے کر کوٹ کر ٹکڑے ٹکڑے کر دیں اور پانی میں جوش دے کر چھان کر آدھے آدھے گھنٹہ کے بعد ایک ایک پیالہ پلائیں۔ اسی دن پارہ پیشاب کی راہ بہہ کر نکل جائے گا۔

۳۔ کک جنگھا بوٹی کا شیرہ نکال کر ۳ تولہ سے لیکر آدھ پاؤ تک ۷ یا ۸ مرچ سیاہ ملا کر آدھ پاؤ پانی ملا کر چھان کر پلائیں۔ اسی طرح ۱۴ دن کریں کلیہ صحت ہو گی۔

دھات کی جگری سیاہی دور کرنا

تخم ارنڈ، پارہ سفید گھونگچی، سہاگہ، جنگلی کبوتر کی بیٹھ، پھٹکڑی، سنکھیا سفید، شورہ، ہڑتال، سب اشیا ہم وزن لیکر دو روز تک عرق لیموں سے کھرل کریں۔ پھر چنے کے برابر گولیاں بنا کر نقرہ حملاقی پر ۳ گولیاں عین گداز

میں ڈال دیں۔ وہ درست اور جگر تک سفید ہو جائیں گی۔ اگر تمھارا شفافی سے تیسری مرتبہ لے کر چنے کے برابر ڈلیاں کریں اور رات بھر سفید پیاز کے عرق میں تر رکھیں پھر [illegible] رکھیں دبا کر ایک گھنٹہ تک پکالیں آگ پر۔ [illegible] بس اس سنکھیا کو نفط انسانی کے تیل میں حل کر کے آتشیشے میں سات [illegible] ہیں۔ یہ سنکھیا رتی تولہ پر طرح کریں۔ رنگ درست ہو جائے گا۔

تقطیر رطب سے اکسیر بنانے کا عمل

خون سے اکسیر بنانا آدمی کے فصد کا خون جو سرخ رنگ ہو اسے قرع انبیق سے مقطر کریں۔ دو قسم کے پانی نکلیں گے۔ ایک سفید دوسرا زرد۔ دونوں کو الگ الگ رکھیں۔ جو کچھ جرم تہ میں رہ جائے اس کو [illegible] بند کر کے اس قدر آگ میں پھونکیں کہ راکھ کا رنگ سفید ہو جائے اس میں پہلے سفید پانی ڈال کر حل کریں جب وہ جذب ہو چکے تب سرخ پانی کو اسی طرح حل کر کے خشک کریں پھر قرع انبیق سے مقطر کریں۔ جب پانی نکل آئے تب کھیچرا کو [illegible] پنیر میں تخمیر کریں اور حمام مارد یا چاہ حل میں رکھ کر حل کریں۔ حل شدہ کو نرم آنچ پر جمد کریں۔ پھر حل کریں اسی طرح یا حل و عقد کریں [illegible] اگر غواص ہو جائے تو تیار سمجھیں ورنہ اور حل و عقد کریں تاکہ غواص ہو جائے۔

حل کا طریقہ یہ ہے کہ دیگ کھلے منہ کی [illegible] اس میں گیلی [illegible] بھر کر پانی بھریں اور منہ پر کپڑا باندھ کر اس پر دوا والا شیشہ یا دیگر برتن رکھ کر لپیٹ دے [illegible] نرم نرم آگ جلائیں کہ سب حل ہو جائے۔

زہرہ کی اکسیر: بالکل حسب طریقہ بالا تیار ہوتا ہے۔

اکسیر منی: منی کو مقطر کریں۔ سب سفیدی [illegible] جدا کریں پھر [illegible]

مقطر کریں۔ پھر پانی ہر دو جذب کر کے حل اور عقد کرتے جائیں، بار کے عمل سے تیار ہوگا۔

مغز نارد سے۔ مغز نارد کو آب گرم سے دھو کر رگوں چربی اور کھال سے صاف کریں پھر مزید احتیاط سے لمبے دوبارہ صاف کریں۔ تب حسب قاعدہ بالا اس کا بھی عمل کریں اور جب وہ خواص ہو جائے تب بس کریں۔ مگر خیال رہے کہ اس سے صرف ایک ہی رنگ کا سفید پانی ٹپکتا ہے جب پانی نقطیر ہو چکے اور مغز مکلس بھورے رنگ کا ہو جائے تب پھر پانی مقطر اس مکلس میں ڈال کر دوبارہ مقطر کریں اسی طرح بار بار کرتے جائیں حتیٰ کہ تمام پانی محو ہو جائے اور پھر مقطر نہ ہو سکے پس اس مغز مکلس کو جواب مسکے کی طرح ہوگا بوتہ میں لگا کر اس میں پارہ ڈال کر آگ پر رکھیں تو پارہ کا عقد ہو جاتے گا اور پھر وہ مس کو طلا کرے گا۔

استخوانِ مکلس سے اکسیر بنانا لانی بوٹی جس کی سجی بنتی ہے پھونک کر سفید کریں اور ہڈیوں کو بھی جلا کر سفید راکھ کریں تب دونوں اشیا ہم وزن ملا کر بوتہ معمایں بند کر کے خشت گروں کی بھٹی میں رکھ دیں تاکہ تیز آگ کھائے ۳ دن کے بعد نکالیں۔ اگر اس کا رنگ گلابی ہو جائے تو تیار ہے ورنہ دوبارہ آگ دیں جب رنگ گلابی ہو جائے تب چاندی اور تانبا ہم وزن ملا کر رتی بھر یہ دوا طرح کریں۔

گیہوں سے اکسیر بنانا گیہوں کے بوٹے جو پختگی کے قریب ہوں بیخ اگ سمیت لائیں اور کوٹ کر شیرہ نکالیں پھر قرع انبیق سے مقطر کریں۔ دو قسم کا سفید و سرخ پانی ٹپکے گا۔ دونوں کو الگ رکھیں۔ پھر کھوجڑ کو مٹی کے برتن میں بند کر کے اس قدر آگ دیں کہ سفید راکھ ہو جائے تب اس میں سفید اور سرخ دونوں پانی یکے بعد دیگرے ڈال کر سحق کر کے جذب کریں اور اثنائے سحق میں کھرل کو نرم آگ پر رکھیں۔ جب دونوں پانی جذب ہو جائیں تب دوا کو شیشی میں بھر کر گھوڑے کی لید میں دبا دیں۔ ۲۱ دن کے بعد جب وہ حل ہو جائے تب نرم آگ پر عقد کریں اور عقد شدہ دوا کو بذریعہ قرع انبیق پھر مقطر کریں اور پھر کھوجڑ کو مکلس کریں اور دونوں پانی اس میں جذب کر کے پھر لید میں دبا دیں اور ۲۱ دن کے بعد نکال کر پھر آگ پر عقد کر کے مقطر کریں۔ اسی طرح بار بار کریں وہ کھوجڑ تمام حل ہو جائیگا اور نقرہ کو طلا کرے گا سفید پانی کو جو گیہوں سے نکالا ہے قمر کہتے ہیں اور سرخ پانی کو شمس کہتے ہیں اور کھوجڑ زمین

کہلاتا ہے۔ جوگی ان پانیوں کو چندر اور سورج کہتے ہیں اور زمین کو دھرتی بولتے ہیں۔

بلوط اور استخوان سے اکسیر بنانا بلوط کو جلا کر راکھ کریں اور راکھ کو دوبارہ سہ بارہ آگ سخت دیکر سفید کریں۔ پھر ہڈیوں کی سفید راکھ اس میں برابر کی ملا کر بند کر کے نہایت تند آگ میں رکھ دیں کہ اس کا رنگ سرخ ہو جائے۔ اگر ایک آگ میں نہ ہو تو بار بار آگ دیکر سرخ کریں۔ طرح ہو کر سیماب کو عقد کریگا۔ اسی طرح انگور اور زیتون کے کلس کیمیائی کا طریقہ ہے۔ زیتون تین آگ میں سفید اور سات آگ میں سرخ ہو جاتا ہے۔

زیتون سے اکسیر بنانا زیتون کے پھل کی گٹھلی نکال کر چھلکوں کو کوٹ کر مقطر کریں پہلے آب سفید نکلے گا اسکو الگ رکھیں۔ پھر آگ زیادہ کریں تو دوسرا پانی برنگ سبز نکلے گا۔ پھر آگ اور تیز کر دیں۔ اب تیسرا پانی زیتون کے رنگ کا پیلا سرخی مائل نکلے گا۔ یہ روغن ہو گا۔ پس کچھ جرم سیاہی مائل برتن میں بیٹھ رہ جائیگا اس کو تیز آگ دے کر سفید راکھ کر لیں۔ پھر اس راکھ میں تینوں پانی ترتیب وار جذب کریں اور سحق کر کے پھر مقطر کریں۔ اسی طرح ۷ بار سحق اور مقطر کریں۔ یہ عمل بعد ازاں اس وقت تک کرتے جائیں کہ مقطر ہونا بند ہو جائے۔ اس حل کو عقد کریں اور عقد کو پھر حل کریں۔ یہ عمل اسی طرح کرتے جائیں حتیٰ کہ سات مرتبہ میں حل صادق ہو جائے اور اس کا رنگ زیتون کی مانند ہو جائے۔ اس وقت مس کے پتروں پر رواں ہو کر ان کو طلائے احمر کرے گا۔

سونے کا خمیر اس طرح بنتا ہے کہ سونے کا برادہ کر کے زاج سرخ ملا کر پانی ڈال کر سحق بلیغ کریں۔ جب خشک ہو جائے تب پانی ڈال کر دھو کر زاج کا اثر دور کریں۔ پھر اور زاج سرخ ملا کر اسی طرح کریں۔ یہ عمل یہاں تک کریں کہ سونا خمیر کی مانند نرم ہو جائے اور گوندھ کی مانند ہاتھوں سے دب جائے۔ بعد ازاں اس کو شیشی میں بھر کر رکھ چھوڑیں۔ اگر خمیر دوسری چیزوں میں ملائیں تو بجائے طلائے محلول کے اکسیر کے اعمال میں کام آ سکتا ہے۔ اسی طرح چاندی کو خمیر کر سکتے ہیں مگر اس کے واسطے زاج سفید ہونی چاہئے۔

انگور کی تقطیر انگور کی تقطیر بھی بالکل زیتون کے مشابہ ہے مگر اس میں آگ بہت ہی نرم دینی پڑتی ہے کیونکہ تیز آگ سے انگور کا دو شاب بن جاتا ہے اور مقطر کچھ نہیں نکلتا

اس لئے نرم آگ دے کر مقطر کریں۔ باقی تمام عمل زیتون کی مانند ہے

مرکب تقطیر گیہوں کے خوشے جو پختگی کے قریب ہوں ایک سیر، انگوروں کا پانی ایک سیر، زیتوں کی چھال کا پانی ایک سیر سب کو ملا کر کھرل کریں اور سحق میں خشک کریں پھر بذریعہ قرع انبیق مقطر کریں۔ سفید، سرخ اور سیاہ تینوں رنگ کے پانیوں کو الگ الگ رکھیں اور پھوک کو مٹی کے برتن میں بند کر کے سخت آگ پر راکھ سفید کر لیں۔ تب اس میں سب پانی ترتیب وار ملا کر کھرل کریں اور سحق کر کے جذب کریں اور پھر مقطر کریں اسی طرح سات بار مقطر کریں اور ہر بار سحق کر کے پانیوں کو جذب کیا کریں۔ ساتویں بار سحق کر کے چاہ حل میں رکھ دیں۔ ۴۰ دن میں حل ہو جائے گا۔ اسکو نرم آگ پر عقد کریں۔ عقد کو پھر حل کریں۔ اسی طرح ۷ بار حل و عقد کریں۔ پہلی مرتبہ ہر شے بہت دیر میں حل ہوا کرتی ہے لیکن دوسری بار اس سے جلد حل ہو جاتی ہے۔ اور پھر جلد جلد حل ہونے لگتی ہے۔ سات مرتبہ حل ہو چکنے کے بعد یہ عامل ہو جائے گی اور مس کو طلائے احمر کرے گی۔

بالوں کی تقطیر رطب جو خون تیرہ کہلاتا ہے جوان آدمی کے سر کے سیاہ بال لے کر ان کو چکنی مٹی سے دھو کر صاف کریں کہ میل اور چکنائی ان میں نہ رہے۔ تب سکھا کر قینچی سے کاٹ کر باریک کریں اور تیزاب ماء الراس میں ڈال کر آدھ گھنٹہ تک پڑے رہنے دیں تاکہ بال پانی میں حل ہو جائیں۔ اگر بال سیر بھر ہوں تو ماء الراس آدھ سیر یا حد تین پاؤ کافی ہے۔ بعد ازاں حل شدہ بالوں کو قرع انبیق میں ڈال کر نہایت ہی نرم آگ پر مقطر کریں تاکہ سفید پانی نکلنا شروع ہو آگ بہت ہی نرم رہے۔ اگر تیز کریں گے تو تمام عرق جوش کھا کر ایک دفعہ ہی الٹ آئے گا۔ الغرض جب سفید پانی آ چکے اور زرد آنا شروع ہو تو سفید پانی کی بوتل الگ کر لیں اور دوسری بوتل لگا کر زرد پانی لیتے جائیں۔ جب وہ بھی ختم ہو جائے اور سرخ پانی آنا شروع ہو تو زرد پانی کی بوتل کو فوراً الگ کر دیں۔ پھر سرخ پانی کو علیحدہ بوتل میں جمع کرتے رہیں۔ جب سرخ پانی ختم ہو چکے اور سیاہ شروع ہو تو اس کو علیحدہ بوتل میں لیں اور اس بات کی احتیاط رکھیں کہ سیاہ پانی سرخ پانی میں نہ ملنے پائے کیونکہ اگر اس میں ایک قطرہ بھی پڑ جائے گا تو سرخ

پانی خراب ہو جائے گا۔ الغرض چاروں قسم کے پانیوں کو الگ الگ رکھیں اور کلس یعنی پھندے کو جو قرع میں نیچے غلیظ ہو کر رہ گیا ہے خشک کریں اور سخت آنچ میں پھونک کر سفید راکھ کر لیں تاکہ کھار بن جائے۔ اس میں چاروں پانی یکے بعد دیگرے ملا کر سحق بلیغ کر کے جذب کریں اور پھر مقطر کریں۔ الغرض ۷ بار اسی طرح کریں۔ ہر بار کھار جو کم ہوتا جائے گا اور آخیر بہت ہی کم رہ جائے گا۔ ساتوں بار کے پانیوں کو شنگرف پر جذب کر کے اس کو عامل بنائیں۔ جس کی ترکیب یہ ہے کہ شنگرف کو اول سفید پانی کا تسقیہ آگ پر دیں کہ تمام پانی آگ کی حرارت سے خشک ہو جائے۔ بعد ازاں سرخ اور زرد پانیوں کو سحق میں جذب کریں یعنی نشویہ دے کر جذب کریں۔ پس شنگرف موم سا ہو جائے گا اور مس کے پترے پر رواں ہو گا اور اس کو طلا کر دے گا۔

نوٹ: جوان، مضبوط اور قوی الجثہ آدمی کے سر کے بال ہوں جس کی عمر ۱۸ اور ۴۰ سال کے درمیان ہو اور بالوں کے لینے کا زمانہ سب سے اچھا اساڑھ ساون اور بھادوں ہے۔ ایک سیر سے کم بالوں کا عرق نہ نکالیں کیونکہ بار بار کے ردوکد سے عرق اخیر کو بہت ہی تھوڑا رہ جاتا ہے۔ بالوں کا عرق نکالتے ہیں دو باتوں کی بڑی احتیاط رکھیں۔ ایک تو آگ بہت ہی نرم دیں۔ کیونکہ ذرا سی تیزی سے تمام بال الٹ کر بوتل میں آجاتے ہیں جس سے کیا کرایا تمام عمل خراب ہو جاتا ہے۔

بالوں کو جلد حل کرنے اور ان کے عمل کو قوی کرنے کا ایک اور طریقہ جس کو اکثر حکمائے متقدمین نے بہتر جانا ہے یہ ہے کہ گندھک کا عمدہ اور تیز تیزاب لا کر اس کو ایک چینی کے برتن میں ڈال دیں اور بالوں کو دھو کر سکھا کر گچھیاں بنالیں۔ تب چمٹے سے پکڑ پکڑ کر ہر ایک گچھی کو تیزاب میں ڈبو ڈبو کر اوپر اٹھالیں اور جب تیزاب ٹپک کر نکل چکے تب گچھی کو سل پر رکھ کر ہتھوڑے سے خوب کوٹیں تاکہ بال کٹ کر افیون کی طرح ہو جائیں تب ان کو ایک علیحدہ چینی کے پیالہ میں رکھ دیں۔ پھر گچھے لیکر ان سے بھی یہی عمل کریں۔ جب تمام بال اسی طرح کٹ کر افیون کی طرح ہو جائیں تب ان کو دھوپ میں نکالیں وہ سب تھوڑے عرصہ میں حل ہو کر پانی کی طرح ہو جائیں گے۔ جیسے سیاہی ہوا کرتی ہے۔ بعد میں اس کو قرع

انبیق میں ڈال کر کشید کریں اور باقی تمام عمل وہی کریں جو بالوں کے بیان میں پہلے ذکر ہو چکا ہے۔ گندھک کی لاگ سے ایک تو بال جلد اور عمدہ حل ہوسکتے ہیں۔ دوسرا اس کا پانی بھی ہوا بہت قوی ہوا کرتا ہے۔

حجرِ مکرم (سنگِ پارس حکماء) کے حصول کا طریق

نوشادر فضلہ انسانی جو مندرجہ ذیل طریق سے حل کیا گیا ہو حجر مکرم کہلاتا ہے جو اکسیر اعظم غیر فنا ہی ہوا کرتا ہے۔ طریق اس کا یہ ہے کہ ۷۔۸ سال کی لڑکی کو گھی، شہد، میدہ اور انڈہ کی زردی ملا کر ملیدہ بنا کر ہر روز کھلائیں اگر ملیدہ نہ کھائے تو کسی اور طریق سے یہی اجزا کھلائیں اور ۳ ہفتہ تک برابر کھلائیں اور ۳ روز کے بعد اس کا پاخانہ اور پیشاب الگ الگ کانچ کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔ پاخانہ کو حفاظت سے خشک کریں۔ اس لئے برتن کے نیچے حرارت نرم رکھیں۔ ورنہ اس میں سڑ کر کرم پڑ جاتے ہیں۔ پاخانہ اگر خشک ہو جائیگا تو کرم نہیں پڑیں گے پس ۲۱ دن کے بعد تمام جمع کیا ہوا پاخانہ اور پیشاب ملا کر سحق کریں اور رطوبت خشک کریں جب قریب خشکی کے پہنچے اور قدرے رطوبت رہ جائے تب اس عمل کو کریں۔ یہ پاخانہ اینٹ کھویہ کی طرح سرخ رنگ ہوتا ہے۔ عمل کا مکمل ذکر درج ذیل ہے۔

قرع اس طرح کا لیں جو تام چینی کا ہو تاکہ آگ پر نہ ٹوٹے اور اگر دوہرے پیندے کا ہو تو سب سے اچھا ہے۔ کیونکہ بار بار کے ردوبدل سے پانی کم نہیں ہوگا۔ ورنہ بار بار کے عمل سے پانی کم ہوتا جاتا ہے۔ حتیٰ کہ اخیر کو تمام پانی شغل میں محو ہو جاتا ہے۔ قرع دوہرے پیندے کا اس طرح کا ہوتا ہے کہ اس کے اندر پانی ایک سوراخ کے راہ بھر دیا جاتا ہے۔ سوراخ پیچ دار ڈھبری سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پس جب یہ قرع دوا سے بھر کر اوپر انبیق لگا کر آگ پر چڑھایا جاتا ہے تو پیندا گرم کرنے کے باعث اندر کا پانی نیز گرم ہوتا ہے جس کے باعث دوا گرم ہو جاتی ہے اور پانی مقطر ہونے لگتا ہے۔ اگر دوہرے پیندے کا قرع نہ ملے تو مضائقہ نہیں معمولی قرع سے کام لیں مگر کانچ کا قرع نہ لگائیں کہ

وہ اکثر آگ کی حرارت سے ٹوٹ جاتا ہے۔ الغرض دو لفرغ انبیق میں ڈال کر چولھے پر چڑھائیں چولھا اگر انگریزی مٹی کے تیل والا ہو تو اور بھی اچھا ہے کہ آگ بے کم و کاست جلتی چلی جائیگی اور ایک اندازہ سے کم زیادہ ہو سکے گی۔ اگر چولھا انگریزی نہ ہو تو دیسی دیا موٹی بتی کا رکھ کر آنچ دیں۔ ورنہ بہت ہی نیلی دو چوبی آگ جلائیں اور آگ کا تاؤ یکساں رکھیں پہلے بہت ہی ہلکی آنچ دیں جب سفید پانی مقطر ہو تو جتنا پانی نکلے اس کو پھر قرع انبیق میں ڈال دیں اور کسی سرخ چوبی سے ثفل کو اس پانی میں ملا کر ملائیں اور پھر انبیق لگا کر کشید کریں۔ اسی طرح سفید پانی کو بار بار دوا میں ڈال کر کشید کرتے رہیں۔ حتیٰ کہ بجائے سفید کے زرد پانی آنا شروع ہو۔ جب زرد پانی آنے لگے تو اس کو ایک بوتل میں جس کو قابلہ کہتے ہیں لیتے جائیں۔ جب سرخ پانی آنے لگے تو زرد کو فوراً علیحدہ کر دیں اور سرخ کو علیحدہ بوتل میں جمع کریں۔ اگر زرد پانی آ کر بند ہو جائے اور سرخ پانی نہ آئے۔ جو شاذ و نادر ہی ایسا ہوا کرتا ہے۔ تو زرد پانی کو دوا میں لوٹ کر ملائیں اور پھر کشید کریں اور اسی طرح بار بار لوٹ کر ڈالتے جائیں حتیٰ کہ زرد پانی کے بعد سرخ پانی آنا شروع ہو۔ جب سرخ آنے لگے تو اسکو ایک دوسری بوتل میں لیتے جائیں اور اب بڑے غور سے سرخ پانی کے آنے کو دیکھتے رہیں کیونکہ جب یہ ختم ہو کر سیاہ پانی آنے لگے گا تو اس سرخ پانی کو فوراً الگ کر لینا چاہیئے۔ ورنہ سیاہ پانی کا ایک قطرہ بھی اس میں پڑ جانے سے یہ سارا ناقص ہو جائیگا۔ اس لئے اس دفعہ بڑے غور سے انبیق کی نلکی سے ناو پانی کا آنا دیکھا جاتا ہے۔ جب سیاہ قطرہ نلکی میں آتا ہوا دکھائی دے۔ تب سرخ پانی کی بوتل فوراً الگ کر لیں۔ پھر سیاہ پانی کو الگ بوتل یا برتن میں لیتے جائیں۔ جب وہ بھی آ چکے اور تقطیر بند ہو جائے تب تینوں پانیوں میں سے زرد اور سرخ کو تو رہنے دیں۔ لیکن سیاہ پانی ثفل میں ڈال کر آگ پر دوا کو خشک کریں اور جب وہ سوکھ جائے تب مٹی کی کلیا میں بند کر کے بہت تیز آگ دیں۔ اسی طرح متواتر ۶-۷ آگ دیں تو ثفل سفید راکھ ہو جائے گا۔ گویا ثفل کھاری نمک بن گیا۔ حکما نے ان سب پانیوں اور ثفل خاک سفید راکھ شدہ کے مختلف نام اور اصطلاحیں رکھی ہیں۔ چنانچہ سفید پانی کو آب، ماء القمر، ماء، الفضہ، سیماب شرقی کہتے ہیں اور سرخ پانی کو آتش،

بارشمس، ماء احمر، آب احمر، شمس مغربی کہتے ہیں۔ خاک سے مراد وہ ثفل ہے جو پانی مقطر ہو چکنے کے بعد قرع میں باقی رہ جاتی ہے۔ ہوا سے مراد وہ نوشادر ہے جو ثفل سے سیاہ یا سفید ہونے کی حالت میں بہت تیز آنچ دے کر اڑایا جاتا ہے۔ واضح رہے کہ ایک پانی کے بعد دوسرے رنگ کا پانی آنے لگے تو آگ پہلے کی نسبت ذرا زیادہ کر دیں۔ یہی ترتیب لحاظ رکھیں۔ الغرض سفید ثفل کو تیز آگ دے کر اس کا نوشادر اڑا لیں۔ اس نوشادر کو نوشادر انسانی نوشادر عملی، ملح الانسان، گلشن حکمت، حجر حیوانی، حجر القدیم اور لبن العذرا کہتے ہیں۔ سب ثفل کو اگر رنگ بنا کر عمل کرنا ہے تو ثفل مذکورہ بالا کو تیزاب فاروقی میں حل کر کے نصف وزن نوشادر انسانی جو سفید سے نکالا گیا ہو اس میں ملا کر خوب گھول کریں پھر چاہ حل میں دو ہفتہ رکھ کر لید اسپ میں ۴۰ روز دفن کریں تاکہ دونوں ایک ذات ہو جائیں بعد میں نکال کر آگ پر پکائیں کہ تیزاب اڑ جائے۔ پھر اس کو آب چاہ شیریں یا بول حمار مقطر یا بول صبیان مقطر میں پکا کر مقطر لیکر خشک کریں۔ نمک کی مانند بستہ ہو جائیگا۔ اب اس نمک کیمیائی کو جس میں نوشادر انسانی بھی ملا ہوا ہے ۲ حصہ لیں اور آب سفید ۲ حصہ آب سرخ ۲ حصہ آب زرد ۲ حصہ۔ ان سب کو نمک میں ملا کر سحق کریں اور لید میں دبا کر ۲۱ روز یا ۴۰ روز کے بعد نکالیں حل شدہ کو مقطر کر لیں اور مقطر کو پھر اسی میں ملا کر چاہ حل میں رکھ دیں۔ الغرض ۷ بار اس کو حل و عقد کر کے تحلیل کر لیں سات بار کے بعد اس کو عقد کریں اور عقد کو حل کریں۔ اسی طرح ۷ بار یہ عمل بھی کر کے عقد شدہ دوا آخر کو شیشی میں محفوظ رکھیں۔ یہ عقد ایک حصہ الصاتی لاکھ حصہ جسد پر طرح ہو کر اس کو طلائے احمر بناتا ہے۔ اس اکسیر کی نظیر دنیا میں موجود نہیں۔ سچ پوچھو تو اسی ترکیب سے بالوں کا عمل انتہائی درجہ کو پہنچا ہوا قطرہ دقیقطاس کا عمل کرتا ہے۔ یعنی ایک بوند سے اس قدر جسد طلائے احمر بن جاتا جتنا کہ اونٹ کی کھال کے اندر سما سکے۔ یہی اصلی خون تیزو ہے۔ اسی کے ذریعے کل اجساد تمام غواص اور صباغ ہوتے ہیں۔ بہت سی اشیا اسی قسم کی ہیں جن پر یہی تقطیر رطب کا عمل ہوا کرتا ہے مگر ان میں سے حجر حیوانی اور بالوں کا عمل سب سے زیادہ زبردست ہے جو ادویات میں کام آتی ہیں ہم ان کی فہرست بترتیب مدارج ذیل میں درج کرتے ہیں ملاحظہ ہوں۔

جوان آدمی کے سر کے بال جو استرہ سے ساون اور بھادوں میں کٹے گئے ہوں ۷-۸

سالہ بچہ کا پاخانہ اور پیشاب جو اس کو شہد گھی اور انڈا ۲۱ دن کھلا کر ۲۱ دن تک جمع کیا گیا ہو، خون انسان، گن یم، زہرہ یعنی پتہ، خصوص زہرہ ہندہ، ہی۔ مغز انسان یا حیوان، منی انسان، تخم بیضہ مرغ، سینگ بھینس یا بز وغیرہ، دودھ، شہد، صدف، استخوان سر انسان، خراطین، بیربہوٹی، ابریشم، شیرہ انگور یا شیرہ بھلانوہ، زیتون، خاک بلوط، شیر دار و زقوم۔

جواہرات سازی

علم کیمیا میں سب سے زبردست اور سب سے ارفع و اعلیٰ درجہ جواہرات سازی کا ہے کاشف رموز کیمیا کو اس سے خالی رکھنا ایک بھاری کمی کا باعث ہوتا۔ اس لئے کچھ تو اپنے خاص قلمی بیاض سے اور کچھ بیاض حضرت شمس مغربی اور بعض دیگر نہایت معتبر کتب سے امداد لے کر اس کمی کو بھی پورا کیا جاتا ہے۔ ہمیں امید قوی رکھنی چاہئے کہ اس باب سے اکثر اصحاب بہت کچھ فائدہ حاصل کریں گے۔ سب سے پہلے ہم حکیم افلاطون کا مشہور نقشہ خواص الاحجار علیحدہ درج کرتے ہیں۔

خواص الاحجار بطور کلیہ حسب قول حکیم افلاطون

پتھر کا رنگ		خاصیت
ظاہری	باطنی	
سفید	سفید	جو اپنے پاس رکھے اس کا حافظہ قوی ہو جو سیکھے اس کو بھولے نہیں۔
	سبز	جس کے پاس ہو اس کے ہاتھ سے افعال نیک سرزد ہوں اور عزیز خلائق ہو۔
	آسمانی	جو اپنے پاس رکھے کسی فن میں کامل نہ ہو۔
	سیاہ	زہر قاتل ہے۔

پتھر کا رنگ ظاہری	باطنی	خاصیت
سیاہ	سفید	خود زہر قاتل ہے اگر تمام دیگر زہروں کا تریاق ہے۔
	زرد	مندرجہ بالا خاصیت رکھتا ہے۔
	نیلگوں	اپنے پاس رکھنے والا دلیر ہو کسی سے نہ ڈرے۔
	آسمانی	پاس رکھنے والے کو نفع کثیر ہو۔
	سبز	ہر صدمہ سے محفوظ رہے اگر کوئی جانور کاٹے اس سے صدمہ نہ پہنچے۔
زرد	سفید	پاس رکھنے سے جو حاجت ہو پوری ہوتی رہے اور خلق کے درمیان محتشم ہو۔
	سیاہ	مندرجہ بالا خاصیت رکھتا ہے۔
	نیلگوں	پاس رکھنے سے محبوب خلائق ہو افعال نیک سرزد ہوں۔
	سبز	پاس رکھنے والا بزرگوں کی نگاہ میں عزیز ہو۔
سرخ	سفید	جنگ کی حالت میں کبھی مغلوب نہ ہو
	سرخ	جلد حاجت برآری ہو
	آسمانی	پاس رکھنے سے جادو اثر نہ کرے۔
	زرد	جو کوئی پاس رکھے عورتوں کے دلوں میں محبوب ہو۔
	سبز	پاس رکھنے سے لڑائی میں فتحیاب ہو
آسمانی	سفید	پاس رکھنے والا ہمیشہ خوش و خرم رہے۔
	سیاہ	آدمیوں کی نگاہ میں پر ہیبت اور با حرمت ہو
	سبز	اگر اس کو چشمہ یا کوئیں یا تالاب جس میں پانی کم ہو گیا ہو ڈال دیں تو پانی پیدا ہو جائے۔ اگر قوت مردمی بوجہ قلت منی کم ہو تو کمر میں باندھنا نافع ہے۔ اگر درخت پر باندھیں تو پھل بکثرت پیدا ہوں۔ پاس رکھنے سے بزرگوں کی نظروں میں باوقعت ہو۔
	نیلگوں	جو شخص ایسے پتھر کو بطور عینک کے آنکھوں میں لگائے جو کوئی بھی اس

پتھر کا رنگ		خاصیت
ظاہری	باطنی	
		کو دیکھے گا مطیع ہو جائے گا۔
نیلگوں	سفید	پاس رکھنے والے کو جو کوئی دیکھے محبت کرنے لگے۔
	سرخ	سفر میں نیک حال رہے اور جو کام کرے جلد انجام کو پہنچے۔
	آسمانی	صاحب وقار و عزت ہو ہر شخص اس سے محبت کرے۔ لڑائی میں فتحیاب ہو۔ عورتوں کے دلوں میں محبوب ہو
سبز	سفید	پاس رکھنے والا جو درخت لگائے جلد اگ آئے اور باردار ہو اگر خشک درخت پہ باندھیں تو سرسبز ہو جائے۔
	سبز	پاس رکھنے والا دشمن پر فتحیاب ہو۔ دشمن مقہور ہو اگر دھو کر پئیں تو درد جگر کو نافع ہے۔

جواہرات کا بیان

بلّور

بلور اگرچہ جواہرات میں شامل نہیں ہے مگر چونکہ جواہرات سازی میں اکثر کار آمد ہے اس لئے اول اسی کے متعلق لکھا جاتا ہے۔

ماہیت ایک پتھر ہے سفید شفاف، شست زیادہ زمرد سے اور شیشے سے زیادہ سخت بعض مقامات مثلاً کشمیر وغیرہ میں زیادہ سخت اور شفاف ملتا ہے اور مقامات میں مثل عظیم آباد وغیرہ کے نرم زیادہ اور شفاف کم ہوتا ہے بہتر اور عمدہ وہ ہے جو زیادہ سخت اور شفاف ہو۔

مزاج: مزاج اس کا سرد خشک اور بقول بعض گرم خشک۔

خواص طبی: عمدہ بلور کو خوب پاک و صاف کر کے خوب باریک مثل غبار کر کے اکتحالاً استعمال کرنا سفیدی، سبل اور جرب کا دافع ہے۔ جو بچے خواب میں چونک اٹھتے ہیں یا رعشہ میں مبتلا ہوں۔ ان کے لئے تالیفاً نافع ہے۔

خواص کیمیاوی: چونکہ یہ ایک بہت کم گھسنے والا پتھر ہے۔ اس لئے وہ ادویہ جو اعمال کیمیاوی کے لئے تیار کی جاتی ہیں اسکے کھرل میں سحق کی جاتی ہیں۔ اسکی نلکیاں کیمیاوی ادویات کے روغنیات اور عرق وغیرہ نکالنے کے لئے بنائی جاتی ہیں۔ مختلف ترکیب سے اعمال کیمیاوی کے ذریعہ جواہرات سازی کے کام آتا ہے۔

بلور کو رنگ دینا: بلور کو خوب صاف کر کے سنگ سماق یا چینی کے کھرل میں پیسیں۔ حتی کہ مثل غبار ہو جائے۔ پھر اس میں ایک تولہ برنج دمشقی ملا کر سخت آگ میں گداز کریں اور پھر سرد ہونے پر باریک پیسیں اور نمک کے پانی سے خوب دھو کر دوسری بار برنج دمشقی شامل کر کے تھوڑا تھوڑا ڈال کر گداز کریں۔ تیسری مرتبہ پھر ایسا کریں پھر سنگ جراحت کا سانچہ حسب منشا بنا کر اس میں ڈھالیں جو چیز بنانی منظور ہو بنائیں نہایت شفاف سرخ رنگ ہو جائے گا۔

برنج دمشقی بنانے کی ترکیب: تانبے کو ریزہ ریزہ کر کے رکھیں اور چہارم حصہ نرم لے کر شیرہ مویز میں حل کریں اور ٹکیہ بنائیں پھر کورے سکورے میں رکھ کر اس کے نیچے آگ جلائیں۔ جل کر سیاہ اور سخت ہو جائے گا۔ بعد مں پھر پیس کر تیسرا حصہ اس سے پسا ہوا شیشہ انگلی سے ملا کر مس کے ریزوں کے ساتھ خوب ملا کر سخت آگ میں گداز کریں تیار ہے۔

بلور کے لئے سبز رنگ کے اجزاء: روئی سوختہ ۲ تولہ ۱۱ ماشہ، خولی سیاہ ٹکالی ۳۰ ماشہ، برنج یعنی پیتل ۳ ماشہ، ڈیڑھ پاؤ بلور کو رنگنے کے لئے رنگ کافی ہے۔

بلور کے لئے زرد رنگ: آبگینہ یعنی شیشہ ۱۰۰ تولہ، توتیا ۶۰ تولہ، کسیس ایک تولہ

روئی سوختہ ایک تولہ سب کو باہم گداز کرلیں۔

رنگ زبرجدی: آبگینہ اور زنگار ہموزن گداز کرلیں۔

آسمانی رنگ آبگینہ ۵۰ تولہ، سرنج یعنی سیندور ۳ تولہ، سیم سوختہ ۲ تولہ سب کو باہم گداز کرکے کام میں لائیں۔

سیندور بنانے کی ترکیب سفیدہ قلعی، سیسہ ہم وزن۔ لے کر مٹی کے برتن میں ڈال کر کوئلہ کی تیز آنچ پر رکھیں اور تھوڑا سا نمک اس پر چھڑک کر لوہے کے چمچے سے ملاتے جائیں جس قدر تیز آگ ہوگی اسی قدر سرخی زیادہ آئے گی۔ اگر کسی قدر سرخی آنے کے بعد ایک شیشے میں رکھ کر تنور کی آگ میں رکھ دیں تو نہایت ہی اعلیٰ قسم کا سرخ ہوجاتا ہے۔

بلور کو مثل یاقوت کے رنگنا بلور کشمیری شفاف لے کر اچھی طرح ملیں تاکہ سفید اجلا ہوجائے۔ پھر مجیٹھ جس کا رنگ بالکل سرخ ہو ملا کر تھوڑا سا موم آگ پر رکھ کر گداز کریں اور مجیٹھ مذکور کو اس میں ملائیں۔ اور کسی قدر آب گلنار فارسی کا بھی اس میں شامل کر پکائیں۔ حتیٰ کہ تمام پانی جذب ہوجائے اور اس کا رنگ خون کبوتر کی طرح ہوجائے۔ اس کے بعد حسب منشا نگینے بنا کر بتدریج گرم کرتے رہیں۔ حتیٰ کہ اس قدر گرم ہوجائے کہ اس پر ہاتھ رکھا جائے تو جلے نہیں۔ اس کے بعد اس رنگ کے اندر بلور کے نگینوں کو چھپا دیں۔ رنگ مذکور گرم بھوبل کے اوپر رہے۔ آگ پر نہ رہے کہ پگھل جائے۔

بلور کو مثل نیلم کے رنگنا سنگ بلور کشمیری عمدہ بے داغ لے کر خوب رگڑیں کہ اجلا بھی اجلا ہوجائے۔ پھر نیلم کی مانند نگینہ بنالیں۔ پھر نمک سلیمانی کو لیموں نچوڑ میں پیس کر ان نگینوں پر ضماد کریں۔ خشک ہونے کے بعد شیشہ گر کی بھٹی کے اندر ایک گھڑی تک آگ میں رکھیں اور بتدریج بھٹی سے نکال لیں۔ نہایت اعلیٰ رنگدار نکلے گا۔

بلور کو مثل زمرد کے رنگنا: مار قشیشائے ذہبی یعنی سونا ماکھی۔ روغن گاؤ اور گائے کا پتہ

بلور کا نگینہ صاف اور شفاف اور مجلا کیا ہوا لیکر اس پر ضماد کریں اور تین گھڑی تک
باہمدگر حل کرکے زنگار اور سونا ماکھی کو باہم کھرل کرکے جب خمیر کی طرح ہو جائے تو بدستور بلور کو
رکھا رہنے دیں۔ نہایت عجیب رنگ نکلے گا۔
گرم کرکے تین گھنٹہ تک اس میں رکھ چھوڑیں
خربوزوں کے چھلکوں کا نمک، نمک کٹیلا، نمک گھونگچی سفید، نمک کیلہ
بلور کو باسانی گداز کرنا: نمک چکنی مساوی الوزن لیکر بلور کو گداز کرنے کے وقت شامل ہو گا
کے ڈال کر گھلائیں بہت جلد پگھل جاتا ہے۔ خربوزہ کے چھلکوں کا نمک بھی جلد گداز کر دیتا ہے۔
سمیں [illegible] یا جن اجزا کا نمک

ہر ایک بوٹی سے نمک نکالنے کی ترکیب

نکالنا ہو تو ایسی جگہ خشک کریں
جہاں گرد و غبار شامل نہ ہو۔ پھر اس کو جلا لیں۔ اس قدر کہ خاک سیاہ رنگ کی ہو جائے
راکھ کو گرد و غبار سے محفوظ اٹھا کر ایک گھڑے میں رکھ کر نیچے اس کے ایک گھڑا رکھ
دیں اور گھڑے کے پیندے میں ایک سوراخ کرکے بتی لگائیں اوپر سے پانی ڈالنا شروع
کریں حتیٰ کہ کل پانی گھڑے میں ٹپک آئے اور بتی کے راستے نیچے کے برتن میں مقطر ہو جائے
پانی کو دھوپ یا آگ میں خشک کریں نمک بن جائے گا اسے کھار بھی کہتے ہیں۔

لاجورد

ماہیت: یہ پتھر کاشغر کے علاقہ میں ملتا ہے عمدہ اور بہتر ہوتا ہے جو سخت، صاف
نیلا، براق، طلائی نقطوں کے کبود مائل بسرخی منقش اور سبزی کے سوا اور اس کی رگوں میں
خاک شامل نہ ہو۔ جو ان اوصاف کا نہ ہو وہ مصنوعی ہے۔
پیدائش: اسکی پیدائش کا مادہ پارہ جید تھوڑا اور گندھک بہت غیر ردی قریب مادہ سونے
کے ہے کہ سونا نہ ہو۔ یعنی خشکی نے اس پر بہت غالب ہو کر اسکو اس رنگ پر لاجورد بنا دیا۔
عام طور پر پھٹکری نیلا تھوتھا اور چوتھائی ذرلی اس کا زاج اور ریت سے مغشوش کرکے مصنوعی
لاجورد بنا کر بیچتے ہیں۔ اس طرح پر کہ اس کو سرکہ کے ساتھ جس میں نمک حل کر لیا گیا ہو تلب

گرم کر کے اس میں بجھاتے ہیں یہاں تک کہ سرکہ سبز ہو جائے اس میں پیستے ہیں حتیٰ کہ مرازن قوام خمیر کے ہو جاتا ہے پس خشک کر کے بجائے لاجورد اصلی کے فروخت کرتے ہیں۔

یا اس طرح سے مصنوعی بناتے ہیں کہ سنگ مرمر اصلی کو ایسے پانی میں جس میں شب یمانی ایک دفعہ بجھا ہوا اور سرکہ انگوری میں دوسری دفعہ بجھایا ہو تغلیہ کر کے ایک رات دن ملائم آگ پر طبخ کرتے ہیں اور پھر سرد کر کے بجائے لاجورد اصلی کے فروخت کرتے ہیں۔

بازاروں میں جو لاجورد عام طور پر فروخت ہوتا ہے عموماً ایسا ہی مصنوعی ہوتا ہے یا ولایت سے مصنوعی پسا ہوا رنگ سازی میں استعمال ہونے کے لئے بکثرت آکر لاجورد کے نام فروخت ہوتا ہے۔ ورنہ اصلی لاجورد بہت کم اور تلاش سے دستیاب ہوتا ہے۔

اصلی اور نقلی کی شناخت اگر سخت جوہر ساتھ اوصاف مذکورہ کے بعد پیسنے کے بھی رنگ دیا ہی رہے تو اصلی لاجورد ہے اور اگر اوصاف مذکورہ ہونے کی حالت میں بھی پیسنے پر ذرا سا بھی رنگ کم ہو جائے تو نقلی اور مصنوعی ہے۔

طبیعت اس کی پہلے درجے میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک۔ مگر شیخ الرئیس نے دوسرے درجے میں گرم اور تیسرے درجے میں خشک لکھا ہے اور مغسول لاجورد جو طب میں مستعمل ہے پہلے درجے میں سرد اور دوسرے درجے میں خشک ہو جاتا ہے۔

خواص طبی جالی اور صاف کرنے والے اخلاط کا کدورات سے اور بالخاصہ حولائے قلب سے سودا کو دفع کرنے والا۔ مسہل سودا اور اخلاط غلیظ لیجوں کا۔ دافع امراض سوداوی اور ہم غم اور توحش اور بخارات غلیظ کو اور مفرح و مقوی قلب ساتھ تھوڑی قوت قابضہ کے تمام افعال میں ترتیب بحجر ارمنی اور لزاق الذہب کے اور ساتھ قوت محرکہ مادہ منفوخ اور لنادہ اور معقد کے نقوع اس کا قاطع رعاف ہے اور پینا اس کا واسطے مالیخولیا اور وسواس کے اور سرسام اس کا واسطے ربو دمہ، سلاق، بیاض اور ناخنہ کے تیز منع کرنے استقاط پلکوں کے نافع ہے اور جاتے اس کے اور زیادتی اور تسخین پلکوں کے پینا اس کا واسطے امراض قلب اور واسطے ربو اور بہر اور اسہال سودا اور اخلاط سوداوی کے واسطے اور واسطے ان امراض کے جو سودا سے پیدا ہوتے ہوں اور واسطے درد گردہ کے ادرار بول اور حیض کے بقوت نفع کرتا ہے اور غریبا کو صمم کو

اس سے ساتھ ایک درم روغن زیتون کے واسطے حفظ جنین کے اسقاط سے اور حمول اس کا مدر حیض ہے۔ ذرور اس کا واسطے آکلہ اور قروح ساعیہ اور جذام، حکہ اور جرب کے اور بہ استعمال اس کا ساتھ سرکہ کے واسطے بجعبند بالوں کے اور اسقاط کرنے اور اکھاڑتے جا لیں اگر برص کے نافع ہے۔ مضر ہے فم معدہ کو، مصلح مصطگی یا حماما ہے اور موجب کرب و غثیان ہے خصوصاً غیر مغسول۔ مصلح کیرا عسل غسل اور تصویل ہے۔ مقدار شربت نصف مثقال سے ایک مثقال تک۔ ادویہ متناسبہ کے ساتھ۔ بدل اس کا حجر ارمنی ہے اور لازق الذہب کو بھی لکھا ہے۔

لاجورد کو دھونا اور نقاشی کے کام میں لانا

لاجورد کو ظرف آہنی اور مسی میں رکھ کر اس میں سرکہ ملائیں اس قدر کہ لاجورد چھپ جائے پھر جوش دیں جو کف اوپر آتا جائے دور کرتے رہیں۔ جب اس سرکہ سے جوش جاتا رہے دوسرا سرکہ ڈالیں اور کف کو نکال کر اکٹھا کرتے جائیں۔ اس مرتبہ جب سرکہ باقی نہ رہے تو پانی میں جوش دیکر کف اس کا لیتے جائیں اور دھوپ میں خشک کر کے گوند ببول ملا کر نقاشی وغیرہ کے کام میں لائیں۔

لاجورد کو گداز کرنا

لاجورد ۱۰۰ حصہ، نمک سجی ۱۰ حصہ دونوں روغن کنجد میں خمیر کریں اور بوتہ مربوطہ میں رکھ کر اوپر سے چاروں طرف کوئلہ رکھ کر دھونکنی سے خوب دھونکیں۔ لاجورد نیچے کے بوتوں میں منقطر ہوگا اور اوپر والے بوتہ میں بہ رنگ سرخ مس رہ جائیگا۔ یہ مس ایک حصہ لے کر ۱۰ حصہ ہڑتال زرد میں ڈالیں تو اسکو بہ رنگ سرخ رنگ دیتا ہے اور قدرے آبگینہ فرعونی میں گلا کر ڈالیں تو وہ گل لالہ کی طرح سرخ ہو جاتا ہے۔ یہ لاجورد ٹیکا جواہرات اصلی دریعہ کا ہوتا ہے۔

معدنی لاجورد کی مانند نقلی لاجورد بنانا

مرغ کے انڈے کے چھلکے لا کر ریتہ ریزہ کریں اور ان کو نمک کے پانی سے دھوئیں اور جوش دیں اور خوب ہاتھوں میں ملیں اور پانی ڈالتے رہیں اتنی دیر تک کہ چھلکوں کی جھلی دور ہو جائے جس کی پہچان یہ ہے کہ پانی کے اوپر کدورت نہ آتے اور ذرات پانی میں تیرتے ہوئے دکھائی نہ دیں۔ بعد صاف کر کے سکھا کر پیس ڈالیں اور ایک آبخورہ میں رکھ کر مدگل حکمت کے ذریعہ بند کر دیں۔ خشک ہونے کے بعد کمہاروں کے آوہ میں ایک ہفتہ تک رکھیں جس میں تیز آگ ہو ہفتہ

کے بعد نکالیں۔ کل سفید چونہ ہو جائے گا۔ اسکے بعد تانبے کو نمک سے اس قدر دھوئیں کہ اسکی سیاہی جاتی رہے۔ اس وقت اس میں ایک حصہ نوشادر معدنی ملائیں اور چند انڈوں کا ڈال کر اور تینوں کو خوب ملا کر نمناک جگہ میں دفن کریں۔۔ ادن کے بعد کل جوز ہو جائے گا انشاء اللہ تعالیٰ۔ لیکن اس ترکیب میں بجائے عام تانبے کے توبال مس زیادہ بہتر ہے۔ توبال مس وہ ہوتا ہے کہ تانبے کو آگ میں سرخ بنا کر ہتھوڑے سے کوٹنے سے جو ذرات جدا ہوتے رہتے ہیں انہیں توبال مس کہتے ہیں۔ سحق اچھی طرح کرنا چاہئے اور گرد و غبار سے محفوظ جگہ میں دفن کرنا چاہئے۔

فیروزہ

ماہیت: ایک پتھر ہے رنگ اس کا مرکب ہے زرقت اور سبزی سے برنگ آسمان۔ معدن اسکا نیشاپور، بجستان کرمان اور آذربائیجان اور پہاڑ فارس کے نواح شیراز سے اور بیچ پہاڑوں ٹھنڈے کے ہوتا ہے۔ بہتر سب میں نیشاپوری پرانا بڑا رنگ صاف یکساں بوجہ صاف ہوا میں صاف اور مکدر ہوا میں مکدر ہوتا ہے اس کو ابواسحاقی کہتے ہیں۔ اس واسطے کہ آٹھ قسم کا ہوتا ہے بعد اس کے فتحی اور رازبری پس سلیمانی پس حدنوی پس آسمانجونی کہ اس کو خاکی بھی کہتے ہیں پس عبدالحمیدی پس اندسی پس گنجینہ۔ یہ بدترین اقسام میں سے ہے جیسا کہ تبت کے پہاڑوں میں ہوتا ہے اسی قسم سے ہے اور سادہ پیدائش اس کا گندھک اچھا ہے اور پارہ تھوڑا مقدار پانچویں حصہ کے ہے برودت سے منعقد ہوتا ہے بنظر زحل اور آفتاب کے اور سات ماہ میں کامل ہوتا ہے اور جو معدن کرمان و شیراز سے نکلتا ہے مائل بہ سفیدی ہوتا ہے اس کو شبانکی اور شیر بلوم کہتے ہیں۔ اور جو نیشاپور وغیرہ میں ہوتا ہے مائل بہ کبودی ہوتا ہے اسے نیل بوم کہتے ہیں اور مجموع بسبب پہنچنے بوئے مشک کے اور پسینے اور چربی کے بدرنگ اور فاسد ہوتا ہے بحدیکہ بالکل بدرنگ اور فاسد ہو جاتا ہے اس وقت اس کو مردود کہتے ہیں اور کہا جاتا ہے کہ اس زمانہ میں معدن نیشاپور خراب ہے۔ بجائے اس کے فیروزہ کرمانی کو استعمال کرتے ہیں۔ وہ بسبب ڈھیلے پن اور تحلیل کے بسبب پہنچے چکنائی اور پسینہ وغیرہ کے جلد فاسد اور بدرنگ ہو جاتا ہے۔

طبیعت اس کی پہلے درجہ میں سرد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص سرمہ اس کا واسطے کشف رطوبات آنکھ کے اور دمعہ بیاض اور تقویت روح باصرہ کے اور دفع کرنے شبکوری اور رقت طبقۂ قرنیہ اور سائر طبقات کے کہ ضربہ اور درم سے پیدا ہوا ہو۔ اکیلا یا ساتھ ادویہ مناسبہ ہر ایک کے اور ساتھ شہد کے واسطے صرع اور تلی اور تفتیت سنگ گردہ اور مثانہ کے اور اکیلا یا ساتھ ادویہ مناسبہ کے اور ساتھ ترکیب معجون وغیرہ کے واسطے تقویت دل اور معدہ اور رفع کرنے خفقان اور اسہال و قرحہ امعا اور صلابت خراج باطنی اور قروح کے نافع ہے دافع فساد زہروں کا ہے آدھا درم ساتھ شراب کے واسطے سمیہ کے اور تہائی درم واسطے کاٹنے بچھو کے بالخاصیت مجرب ہے۔ مقدار شربت اس کا درم تعلیق اس کا مقوی باہ، مانع خوف اور فتح اوپر دشمن کے رکھنے والا اور اس کا ڈوبنے سے پانی میں اور گرنے صاعقہ سے اس پر محفوظ رہتا ہے۔

مضر ہے گردہ کو۔ مصلح اس کا کتیرا ہے۔

ارسطاطالیس نے لکھا ہے کہ جو گوہر اپنے رنگ سے بگڑا ہو اس کا پہننا برا ہے۔ انگوٹھی اس کی پہننا نزدیک ہونے سانپ اور بچھو کو نافع ہے۔ نگاہ کرنا اس پر باعث تقویت نور باصرہ ہے۔ دیکھنا ہلال کو اس سے باعث یمن اور برکت ہے اور جو ساتھ اجسام نرم کے پگھلائیں سخت کرتا ہے۔

مصنوعی فیروزہ بنانے کی ترکیب

یہ پتھر کی طرح سخت ہوگا اور نجلا بھی ہو سکتا ہے پانی سے خراب نہیں ہوتا چکیلا اور براق ہوتا ہے

زنگار فرعونی ۱ حصہ، سریشم پنیر ۲ حصہ، روغن کتان ۲ حصہ اول زنگار کو کھرل میں ڈال کر غبار کی طرح کر لیں۔ بعدہٗ اس میں روغن کتان ملا کر خوب کھرل کریں۔ پھر اس میں سریشم پنیر ملائیں اور کھرل کرتے جائیں جب اس قدر چپکنے لگیں کہ دستہ کا کھرل سے چھوٹنا مشکل ہو اس وقت کام میں لائیں۔ لیکن جلدی کریں ورنہ فوراً مصالحہ خشک ہو جائیگا۔ ناخن کو گرد کہیں اگر دھنس نہ سکے تو سنگ فشاں پر چرخ دیں کہ ہموار ہو جائے۔ اس کے بعد ابرک سفید محلول اور سفیدہ قلعی اور بلور کو گھس کر ریشمی کپڑے میں چھانیں تو اس کی بنا کر پولی بنائیں

لیکن پوٹلی اس قسم کی ہو کہ اگر اس کو دبایا جائے تو اجزا اندر سے ذرا ذرا سے نکل سکیں۔ اس پوٹلی کو اس پر رگڑیں۔ اس قدر کہ مجلیٰ ہو کر آئینہ کی طرح سے منہ دکھائی دینے لگے۔ انشاء اللہ تعالیٰ فیروزہ سے اس رنگ میں کوئی فرق معلوم نہیں ہوتا البتہ کسی قدر وزن میں ہلکا ہوتا ہے۔

بالکل فیروزہ اصفہانی کے مشابہ بنانا

بلور مصفیٰ مجلا ۱۰ حصہ، مس سوختہ ۱ حصہ سفید قلعی ۱ حصہ، سنگ سلیمانی نصف حصہ، سجی ۱ حصہ سب کو ملا کر بوتہ بوط میں رکھیں۔ اس طرح سے کہ اوپر کے بوتہ میں شیشہ گروں کی چھلنی کی طرح چھوٹے چھوٹے سوراخ ہوں اور ان کے نیچے دوسرا بوتہ وصل کیا ہوا ہو۔ گل حکمت کر کے خشک ہونے کے بعد تیز آگ دیں۔ گداز ہو کر جو لطیف ہوگا نیچے کے بوتہ میں ٹپک کر جمع ہو جائے گا۔ سرد ہونے کے بعد نکالیں نہایت عمدہ ہوگا۔ کام میں لائیں بستحقین سے دریغ نہ کریں۔

نہایت اعلیٰ فیروزہ بنانے کی ترکیب

مغنیشیا یعنی سنگ سلیمانی ۲ جزو، سرمہ اصفہانی ۲ جزو، آبگینہ سلیمانی ۲ جزو، بیش یعنی بچھناگ ایک جزو سب کو خوب کوٹ پیس کر باہم ملائیں۔ اس کے بعد حجر سفید یعنی حجر لبنی جو پیسنے سے دودھ کی طرح سفید نکلتا ہے تین تولہ خوب باریک پیسیں اور ریشمی کپڑے میں چھان لیں۔ بعد میں بقدر ۲ جو سفوف سائیدہ مذکورہ بالا اس میں ملائیں۔ بعد میں برادہ نقرہ ۴ ماشہ، سیماب مصعد ۵ جو لے کر مکوئی کے ساتھ پیسیں اور بوتہ سماسنگی میں رکھ کر تنور گرم سرخ میں رکھ دیں۔ اس قدر دیر تک کہ گداز ہو جائے۔ تھوڑی دیر کے بعد نکالیں۔ فیروزہ نہایت لطیف و پسندیدہ اور مجلا تیار ہو جائے گا۔ جو ہرگز مصنوعی شناخت نہ ہو سکے گا۔

موتی

عربی میں لؤلؤ، فارسی میں مروارید، ترکی میں اینجی اور انچو، ہندی میں مکتا اور موتی۔ بڑا موتی مگر سیپ میں ایک ہی ہو اس کو عربی میں درّ یتیم کہتے ہیں۔

ماہیت: ایک چیز ہے جو ایک قسم کی سیپ کے جوف سے نکلتا ہے۔ تخم خشخاش سے چھوٹا

اور بڑا بقدر انڈہ کنجشک اور بقدر انڈے کبوتر کے بھی مگر کمتر اور نادر اور وزن مثقال تک بھی کہا ہے
بہتر اس میں سفید آبدار صاف براق، مدور، غلطاں بحر ہندی سر ہرمز اور عمان کا ہے اور بعضوں نے
ہرموزی کو بحر ہندی سے بہتر کہا ہے۔ بعد اس کے صراحی شکل کے ساتھ اور اوصاف مذکورہ کے اور
باقی شکلیں آبدار سفید اور اس سے پست تر اور زرد اور سیاہ بے آب اور بہت چھوٹا۔ اس
میں ادنیٰ تر ہے اور دریائے جزیرہ سیلان اور دیگر جزائر میں مانند برازیل کے اور سوائے اس کے
بھی ملتا ہے اور مرشد آباد اور رنگا لیہ میں ایک تالاب مسمیٰ موتی جھیل میں اور شیب گنج
قریب جہانگیر نگر اور دریا کے سلہٹ میں بھی ہوتا ہے لیکن بہت چھوٹا زرد رنگ سا صاف اور
کبھی برابر دانے چنے کے نہایت چار رتی تک مائل بہ سرخی نکلتا ہے اور موتی فی الحقیقت برزخ
ہے درمیان جانور اور نباتات اور حجر کے۔ تجربہ سب قسموں پر غالب ہے مانند فادزہر حیوانی
کے۔ سبب اس کی جانور ہے کہ نیچے دریا کے پیدا ہوتا ہے اور مانند نباتات کے ریشہ رکھتا ہے
اور سیاہ رنگ کہ درمیان پتھروں کے اور کنکریاں قعر دریا کے رینگتے ہیں اور بتدریج بڑا ہوتا ہے۔
وقت بھوک منہ اپنا یعنی دو صدفہ کھولتا ہے مچھلیاں چھوٹی اور کیڑے اور چیزیں لعابی نیچے دریا کے
جو کچھ اس کے پیٹ میں آتے ہیں اپنی غذا کرتا ہے اور جس قدر بڑا ہوتا ہے زیادہ اس کا قوی [illegible]
صدف اس کا بڑا اور سفید اور براق ہوتا ہے اور موتی اس کو جوف میں قریب دل کے پیدا
ہوتا ہے اور کہتے ہیں کہ واسطے کمال تکون اور نمو موتی کے ایک حد مقرر ہوتی ہے کہ اگر بعد
نہایت کمال کے غوص کر کے نہ نکالیں اور اس کے جوف میں رہے پھر تحلیل ہو جاتا ہے اور
جن جگہوں میں کہ زمین پتھر کی خاک صاف ہوتی ہے موتی وہاں خوب ہوتا ہے اور جس قدر
پتھر کی سخت زمین ہو بہتر ہوتا ہے۔

طبیعت: دوسرے درجہ کے آخر میں سرد و خشک۔

افعال و خواص مفرح، ملطف اور مقوی اعضائے باطنی اور ارواح اور بیچ تفریح کے قوی تر
ہے۔ ہونے سے اور غوص کرنے والا ہے۔ تمام اجزائے بدن میں بنا
اس کا ہیں کر نزف الدم اور نفث الدم کو بند کرتا ہے اور وسواس اور جنون اور بدبوئے منہ
کو اور اقسام خفقان کو اور خوف اور حزن اور فرح سوداوی اور امراض قلب اور ضعف معدہ

گرم اور کبد اور گردہ کو نفع کرتا ہے اور مفتح سدد اور مفتت حصاۃ اور دافع یرقان اور حرقت بول اور حابس اسہال دموی اور صفراوی اور خون بواسیر و حیض ہے۔ اسکے محلول کا سعوط صداع کو جو انتشار یعنی پلکوں کے بال جھڑنے سے پیدا ہوا ہو پہلی مرتبہ نافع ہے اور اس کا سرمہ رماد، سلاق، سبل، تاریکی چشم، سفیدی آنکھ اور مقوی اور حافظ صحت ہے۔ اس کا منجن مقوی لثہ اور دانتوں کو میل سے پاک و صاف کرنے والا ہے۔ فرزجہ اس کا منع حمل میں مجرب ہے، طلا مجلو کا جالی، کلف اور بہق کا اور رافع آثار جذام وغیرہ کا ہے۔ محلول اس کا رافع برص موافق قول ارسطو ہے۔ اس کا ذرور قاطع سیلان خون اعضائے ظاہری اور قروح کا ہے۔ اس کا پینا اور طلا کرنا دافع سمیات مشروبہ و ملدوغہ ہے۔ اس کا تعلیق کرنا مقوی دل اور منہ میں اس کا رکھنا جذام اور رفع غم اور ضعف دل کے لئے مؤثر ہے۔ مثانہ کو مضر ہے۔ مصلح اس کا کبسہ۔ مقدار شربت آدھا مثقال۔ بدل صدف سفید ہے۔ موتی چکنائی، بدبو، میل، دھوئیں سے بدرنگ اور برا ہوتا ہے دھونا اس کو چاول کے جوش دیئے ہوئے پانی میں جو بہت گرم نہ ہو کیونکہ بہت گرم اس کو بگاڑ دیتا ہے۔ اور بھگوئے ہوئے چاولوں کا آٹا بھی اس کو صاف کرتا ہے اور کبوتر یا مرغ کو مسلم موتی کھلا کر تھوڑی دیر کے بعد ذبح کر لینے سے اور اس کے پیٹ سے نکال لینے سے صاف اور شفاف نکلتا ہے۔

موتی حل کرنے کا طریق

موتی کو پیس کر شیشے میں رکھیں اوپر ترنج کا پانی گرائیں کہ خوب چھپا لے۔ سر شیشے کا بند کر کے ایک باسن میں کہ اس میں سرکہ ہو معلق لٹکائیں اور اس برتن کو ۱۴ دن گھوڑے کی لید میں رکھیں اسکے بعد نکالیں حل ہو جائے گا۔

حل مروارید برائے مبروص

ارسطاطالیس کا قول ہے کہ مروارید محلول جب پانی کی طرح ہو جائے۔ مبروص جس کے علاج سے اطباء عاجز آ گئے ہوں ایک بار سے لے کر سو بار تک برص پر لگایا جائے تو جلد ہمرنگ بدن اصلی کے ہو جاتی ہے۔ ترکیب حل کرنے کی یہ ہے کہ مروارید کو شیرہ لیموں میں باریک پیس کر شیشہ میں رکھیں اور اوپر سے شیرہ لیموں اس قدر ڈالیں کہ سفوف مروارید چھپ جائے۔ شیشے کا منہ

بند کر کے کسی برتن میں جس میں سرکہ نصف تک بھرا ہوا ہو معلق لٹکا کر گھوڑے کی لید میں گاڑ دیں۔ ۴۰ دن کے بعد نکالیں محلول ہو جائے گا۔

موتی کو جِلا دینے کی ترکیب موتی ایک نہایت نازک چیز ہے۔ ذرا سے دھوئیں، چربی، آنسو، عرق، بوئے بد، چکنائی اور چرک وغیرہ سے بے رنگ اور کم قیمت ہو جاتا ہے۔ اس لئے اسکی جِلا کی ترکیب درج کی جاتی ہے۔ یہ ترکیب اسرار سے ہے۔ کچے چاولوں کو بھگو کر خوب پیس لیں اور اس سے موتیوں کو خوب ملیں۔ نہایت مجلا ہو جائینگے۔

زرد موتی کا رنگ درست کرنا زرد موتی کو ۲ سیر عرق لیموں میں جوش دیں۔ بعد میں سنگ سبنادہ یعنی کرنڈ پتھر میں ہاتھ سے آہستہ آہستہ خوب مالش کریں۔ زردی وغیرہ دور ہو کر رونق پکڑ لے گا۔

ہر قسم کے بے آب اور بد رنگ موتی کو جِلا دینا خواہ موتی زرد ہو یا کالا یا سیاہ اس ترکیب سے نہایت عمدہ جِلا دار ہو جاتا ہے۔ یہ ترکیب حکیم محمد اکبر ارزانی کی مجربہ ہے۔ ڈیڑھ پاؤ ثمر بکائین کوٹ کر ڈھائی پاؤ پانی میں پکائیں پھر اتار کر موتی کو چاندی کی تار میں منسلک کر کے ۳ بار شیر گرم پانی میں غوطہ دیں۔ اس عمل کو ۵ بار کریں اور ہوا سے احتیاط رکھیں۔ بعد اس کے ڈھائی پاؤ اسی گائے کے گھی سے جو تمام سرخ ہو اور اس کے سم بھی سرخ ہوں، شیر گرم کر کے لٹکائیں اور سورۃ اخلاص شریف مع بسم اللہ کے آہستہ آہستہ پڑھتے رہیں پھر نکالیں۔ اسی طرح ۳ بار کریں لیکن ہوا سے ٹھنڈا نہ ہونے پائے کپڑے میں بند کر کے گرم گرم ڈبیہ میں رکھیں جب ڈبیہ سرد ہو جائے تو نکالیں۔ انشاء اللہ تعالیٰ جلی ہو کر اصلی موتی ہو جائے گا۔

بالکل بے آب موتی کو جِلا دینا اگر موتی کی آب بالکل زائل ہو گئی ہو تو چاہئے کہ صابون، نمک اندرانی اور چونہ خشک مساوی الوزن ملا کر شیشے کے ظرف میں رکھ کر آب شیریں ڈالیں اور دانہ موتی کے اس میں ڈال کر نرم آگ پر چڑھائیں جب صابون سے کف نکلنے لگے کف کو دور کر دیں اور چند بار صاف پانی اس میں ڈالیں۔ بعد اسکو نکال کر صاف پانی سے دھوئیں صاف اور آبدار ہو جائیگا۔

موتی کو بہت سفید کرنا
اگر موتی بہت زیادہ سفید کرنا منظور ہو تو کدو سے دراز اور پیاز سفید کو کاٹ کر پانی نکال کر موتی کو اس میں غرق کر دیں اور تھوڑی سجی سفید پیس کر اس میں ڈال دیں اور خوب ملیں۔ بعد ازاں منہ رکھ کر بھاپ دیں۔ تھوڑی دیر میں نہایت سفید صاف اور چمکدار ہو جائیگا۔

کالا یا زرد موتی کو سفید کرنا
سیاہ رنگ کا موتی پڑے سے پڑا کم قیمت پر مل جاتا ہے اگر اس کو سفید چمکدار کر لیا جائے تو یہ اعلیٰ منفعت ہے۔ ترکیب یہ ہے کہ [illegible] کو چھلا کر [illegible] ایک پیس کر اس میں ڈال دیں اور مٹی کے برتن میں جوش دیں۔ بعد ازاں جو موتی سیاہ یا بے رنگ ہو اس کو پوٹلی یا ایک کپڑے کی میں باندھ کر تین روز [illegible] جوش دیں یہ عمل دیں۔ سفید اور آبدار ہو جائے گا۔

[illegible] ایک [illegible] کو گائے [illegible] کے عرق میں [illegible] کر کے خشک کریں [illegible] ایک انگل اونچا رکھیں [illegible] آگ پر [illegible] رہیں۔ [illegible] نہ ڈالیں تاکہ اس کا [illegible] موتی [illegible] کے بعد [illegible] سے موتی نکال کر چاول کے آٹے کو جو بالکل [illegible] موتی رکھ کر پھر [illegible] خوب پالش کریں پھر نکالیں نہایت عمدہ اور سفید ہوگا۔

سرخی مائل موتی کو چمکدار بنانا
[illegible] کا [illegible] ہم وزن [illegible] گھول کریں [illegible] گھونٹ کر موتی کو اس میں چھپائیں۔ بعد اس کے آٹے [illegible] رکھ کر [illegible] تاکہ پک جائے سرخ ہونے پر نکال لیں۔ موتی [illegible] سفید [illegible] آب [illegible] آ جائیگی۔

زرد موتی کو سفید اور آبدار کرنا
[illegible] چمنی اور [illegible] مساوی [illegible] کریں۔ بعد اس کے شیرہ اور روغن [illegible] ملا کر [illegible] کر کے [illegible] کریں اور [illegible] اس میں ڈال دیں۔ [illegible] چونکہ [illegible] جوش دیں۔ زردی زائل ہو جائیگی۔

احتیاط رہے کہ موتی دوا کے بیچ میں رہے کسی طرف سے کھلا نہ رہے۔ نہایت آبدار، سفید اور مجلا ہو جائے گا۔

معمولی موتی بنانے کی ترکیب روہو مچھلی کی آنکھ لیں یعنی اندر کا ڈیلا۔ اچھی طرح رطوبت سے پاک صاف کر لیں اور روئی میں لپیٹ کر ڈول جنتر یا بھاپی جنتر کہ جس میں بھینس یا بھیڑ کا دودھ ہو پکائیں لیکن شرط یہ ہے کہ بھینس یا بھیڑ جس کا دودھ لیا جائے وہ پہلوٹی ہو اور اسی دن اس نے بچہ دیا ہو اور بچہ نے ہنوز دودھ نہ پیا ہو ظرف کا منہ بند کر دیں تاکہ بھاپ نہ نکلنے پائے۔ بتدریج آگ کم کر کے سرد ہونے کے بعد نکال لیں۔ بفضلہ موتی نکلے گا۔ رنگ تو اس کا نہایت خوشنما بن جاتا ہے اور موتی بھی معلوم ہوتا ہے لیکن وزن میں ذرا ہلکا رہتا ہے اور پانی پر تیرتا ہے پس یہی ایک عیب اس میں ہے۔

نہایت اعلیٰ سچا موتی بنانے کی ترکیب چھوٹے چھوٹے موتی پاکیزہ اور سفید لا کر پہلے نمک کے پانی سے چند مرتبہ دھوئیں۔ بعد اس کے ایک رات نوشادر معدنی محلول میں بھگو دیں۔ نوشادر اس طرح کم کریں کہ اول بیضہ مرغ کو لیکر پانی میں ابالیں۔ اتنی دیر کہ اندرونی سفیدی و زردی جم جائے۔ بعد میں پانی سے نکال کر بیرونی چھلکا دور کریں اور تھوڑا منہ اوپر سے تراش ڈالیں تاکہ زردی باآسانی نکل آسکے۔ اور سفیدی بیضہ کی بوتہ کی ہم شکل رہ جائے بعد میں نوشادر مصفیٰ پاکیزہ یعنی نوشادر آفتابی کو باریک پیس کر بوتہ بیضہ مذکور میں رکھ دیں اور تمام شیشہ سفیدی سے ڈھانک کر تھوڑی سی تر مٹی اس کے منہ پر رکھ کر بند کر دیں۔ اور رات بھر شبنم میں اس طرح رکھیں کہ نیچے بوتہ کے طشت پر از آب رہے اور اس پانی میں بھی تھوڑا سا نوشادر پیس کر ملائیں۔ صبح کو نوشادر مذکور پانی کی طرح حل ہو جائے گا۔ اس کو شیشہ بلوری کے کٹورے میں نکال کر دانہ ہائے مروارید کو رات بھر اس میں تر رکھیں۔ صبح کو نکال کر گرم پانی میں خوب دھوئیں۔ بعد ازاں لیموں کاغذی کو بوتہ کی طرح تراش کر اس کے تمام بیجوں کو نکال کر دور ڈالیں اور پھر چھلکے میں بدستور بھر کر مروارید شیشہ کو اس کے اندر رکھ دیں اور عرق لیموں نچوڑ کر بقدر ضرورت اور ڈال کر چھلکے میں بھر دیں اور دوسرے چھلکے کو ڈھکنا کر نئے گزی کے کپڑے کو اس پر لپیٹ کر تاگے یا تار سے مضبوط کس دیں اور چاہ حل میں دفن کر دیں اور گڑھے کے اوپر کوئی ظرف اوندھا ڈھانک کر

کناروں پر مٹی ڈال دیں۔ایک ہفتہ کے بعد کھولیں اور نکالیں سب موتی محلول ہو چکے ہونگے اور مغلوبیہ موتی کے اوپر جالے کی طرح مثل پردے کے چھائے ہوئے ہونگے۔آہستہ سے بذریعہ چاندی یا شیشے کے چمچے کے اتار کر شیشے کے کھرل میں رکھ کر تین روز تک سحق کریں چیک پیدا ہو جائیگی مگر دو تجار سے بہت احتیاط رکھیں۔بعد ازاں دونوں ہاتھوں میں ریشمی سفید دستانہ پہن کر سفیدی بیضہ مرغ سوتی کی امداد سے گول اور بڑا موتی بنالیں اور سوزن نقرہ سے سوراخ کر کے تین روز تک شیشے کی دو پیالیوں میں سوئی سمیت لٹکا دیں۔تاکہ ہوا لگ کر سخت ہو جائے بعد اس کے بلغم کی چربی یا خمیر سیدہ میں رکھ کر گولی بنا کر مرغ خانگی کو کھلائیں اور اس کو اس قدر دوڑائیں کہ تھک جائے اور خود بخود ٹھہر جائے۔لیکن یہ احتیاط رہے کہ ایک ساتھ بھر بھی کوئی چیز کھانے نہ پائے۔بعد میں مرغ کو ذبح کر کے اس کے پوٹہ سے مروارید کو نکال لیں اور اچھی طرح سرد ہونے کے بعد سوئی نقرہ کی نکال لیں۔یہ موتی بعض وقت زرد رنگ کا ہو جاتا ہے۔بسبب لیموں کے اس لئے ان کو شیر ترش میں ڈال دیں۔تاکہ زردی کو شیر کھینچ لے۔یہ موتی نہایت سفید لطیف اور پاکیزہ ہوگا انشاء اللہ تعالیٰ۔یہ ترکیب حکیم محمد فیلسوف مغربی کی ایجادات و تجربات سے ہے جسے شیخ مغربی کہتے ہیں۔

مروارید بحری بنانے کی ترکیب

چھوٹے چھوٹے موتی پاک و صاف لا کر دھوئیں اور چوڑے منہ کی شیشی میں عرق لیموں کاغذی اور عرق لہسن اور عرق پیاز اوپر ڈال دیں کہ موتی مذکور اس میں ڈوب جائیں۔پھر منہ شیشے کا بند کر کے دھوپ میں رکھیں اور ہر روز دیکھتے رہیں۔جب عرق مذکور جذب ہو جایا کرے سب عرق مساوی ملا کر اوپر ڈال دیں۔سترہ سے اکیس یوم میں موتی حل ہو جائیں گے۔اس محلول کو شیشے کے برتن میں رکھیں اور جتنا بڑا منظور ہو گول موتی بنا کر دوسرے برتن میں رکھ کر گھمائیں جس میں گول ہو جاتے ہیں۔بن میں آہستہ سے ڈال کر تیسرے بڑے برتن میں رکھ کر اور موتی بنائیں اور سایہ میں خشک کریں لیکن موتی مذکور اس طرح رکھ کر سکھائیں کہ باہم ملنے نہ پائیں اور برتن کو کسی کپڑے یا کاغذ سے اچھی طرح ڈھانک دیں۔تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔جب موتی خشک ہونے لگیں۔چاندی کی سوئی سے جو گھوڑے کے بال سے بھی باریک ہو سوراخ کر لیں۔بعد ازاں جب کہ تنور میں روٹی

پک چکے اور تنور ابھی گرم ہو تو روہو مچھلی موتی تازہ ہی لے کر اس کے شکم سے آلائش دور کر کے موتی کو اس کے شکم میں رکھ دیں اور کوئلے کی آگ پر مچھلی مذکورہ بریاں کر لیں۔ پھر ٹھنڈی ہونے پر نکال کر کام میں لائیں۔ مروارید بحری سے بھی لطیف ہوگا اور رنگ اس کا کبھی متغیر نہ ہوگا۔ بالکل بے عیب موتی ہوگا۔

موتی بنانے کی مجرب ترکیب

یہ ترکیب حکیم محمد اکبر ارزانی کی تجربہ کی ہوئی ہے۔ موتی شفاف لا کر اس میں آب نیساں جو ماہ کاتک میں برستا ہے لا کر سنگ سماک کے کھرل میں آٹھ پہر تک پیسیں تا کہ وزن کم و بیش نہ ہو۔ بعد میں اس سے بڑا موتی بنائیں اور اس وقت سینک سے سوراخ کریں۔ تھوڑی دیر میں جب ہوا لگنے سے سختی آنے لگے پھول کی تھالی میں چار پہر تک موتی کو گردش دیں کہ خشک اور گول ہو جائے۔ پھر روہو مچھلی کی گردن جدا کر کے منہ میں موتیوں کو رکھ کر سوئی سے سی دیں اور دھاگا اوپر سے لپیٹ دیں۔ پھر ۵ سیر دودھ ہانڈی میں رکھ کر مچھلی کا منہ دھاگے میں اس طرح لٹکائیں کہ پیندے سے ۲ انگلی اونچا رہے اور سرپوش کو ماش کے آٹے سے بند کر کے لکڑی کی نرم آگ جلائیں اس قدر کہ دودھ جل کر آٹھواں حصہ رہ جائے۔ بعد میں موتی نکال کر ساٹھی کے چاول کچے کوٹ کر پیس چھان کر اس میں موتیوں کو دو پہر تک دونوں ہاتھوں سے ملیں بعد میں روئی کو شراب خالص میں بھگو کر موتی اس میں بند کر کے تین دن تک اور رات کو کھرل میں رکھیں بعد میں چالیس دن تک ڈبیہ میں بند رکھیں۔ پھر زیور بنائیں یا فروخت کریں۔ یہ نسخہ اسرار سے ہے۔

یاقوت

ماہیت: ایک پتھر ہے معدنی پتھروں سے نفیس عظیم القدر نزدیک آدمیوں کے اور بہت رنگ اور بہت قسم کا ہوتا ہے۔ سرخ، زرد، کبود، سبز، بسنتی اور سفید اور ہر ایک بھی بہت رنگین اور متوسط اور کم رنگ اور سب سے بہتر بہت سرخ رمانی۔ آبدار سخت شفاف بے جرم

بے داغ اور بے رنگ اور ہر چند ٹکڑا اس کا بڑا اور خوش شکل زیادہ ہو اور قیمت اسکی زیادہ
اقسام سرخ حمری اور زردی اور نارنجی اور زعفرانی اور لیموتی سے ہے اور اصناف کبود
آسمان گونی اور نیلی اور لاجوردی اور بسنتی کمیاب ہیں یعنی اقسام سرخ سے ہے اور بہتر ان
میں سے وہ ہے کہ سخت شفاف یک رنگ یعنی رنگ اس کے اجزا کا برابر ہو یاقوت
سب پتھروں میں زیادہ سخت ہے سوائے الماس کے ۔ اور قسم کبود زیادہ سخت ہے سرخ
زرد سے اور بسنتی قریب سرخ کے ہے اور سفید سب سے زیادہ نرم ہے۔ اور خام جو
معدن میں ناقص رہ گیا اور ہر ایک نام سے مخصوص ہے ۔ سرخ کو ہندی میں مانک اور
پدم کو انگریزی میں روبی اور زرد کو عربی میں سرق اور ہندی میں پکھراج اور انگریزی
ٹوپس اور نیلے کو فارسی میں نیلم اور ہندی میں نیلمی اور انگریزی میں سفیار کہتے ہیں اور مادہ
اسکی پیدائش کا گندھک اور پارہ ۔ صاف خالص شفاف اور براق ہے اور فاعل اسکے
انعقاد کا سردی ۔ بوئے بد دھواں پسینہ اور تیل اس کو مضر ہے اور ملنا اس کا اوپر جزع
سوختہ اور پانی سنبادہ کے اس کے جلا کا سبب قوی ہے ۔

طبیعت : گرمی اور سردی میں معتدل اور دوسرے درجے میں گرم خشک ہے اور زرد
دوسرے میں گرم اور خشک اور کبود پہلے درجے میں گرم اور تیسرے درجے میں خشک اور سفید
معتدل گرمی اور سردی میں اور پہلے دوسرے درجے میں خشک ۔

مفرح مقوی دماغ اور اس کا ایک درم پینا مفرح اور مقوی دماغ ہے ۔

افعال و خواص اور رفع کرنے صرع ، وسواس ، خفقان اور طاعون کے اور بستہ ہوئے خون
کے باطن میں اور واسطے نزف الدم اور رفع کرنے نکسیروں کے اور تغیر ہوائے وبائی کے اور
صاف کرنے خون کے اور حفاظت حرارت غریزی کے اور قوائے حیوانی کے مفید ہے اور اس
کی انگوٹھی پہننا واسطے قضائے حاجات کے اور دفع ہونے صاعقہ اور طاعون کے اور اس
کو منہ میں رکھنا واسطے دفع ہونے بدبوئے دہن کے اور واسطے تسکین پیاس اور تقویت دل
کے اور تفریح اور نشاط کے اور تعلیق اس کی بالخاصیت واسطے دفع ہونے زخم چشم کے
اور طاعون اور تغیر ہوائے وبائی اور وسواس اور صرع اور خفقان کے ہیبت اور شکوہ کے نزدیک

ذہن کے نافع ہے اور قاطع نزف الدم اور محلل خون بستہ کا ہے۔ سرمہ اس کا مقوی روشنی بصر اور حافظ صحت آنکھ کا ہے۔
مقدار شربت: ایک قیراط سے ایک دانگ تک ہے۔

یاقوت سفید کو یاقوت سرخ بنانے کی ترکیب

زاج سبز، زاج زرد، زاج سرخ، دم الاخوین، پھٹکڑی سیاہ، خبث الحدید فولادی۔ ہر ایک ایک حصہ، پوست پیاز تلخ ایک حصہ سب کو سرکہ مقطر او بول اطفال مقطر میں ایک دن رات مسلسل پیسیں جب خشک ہو جائے شیشی میں رکھ کر گل حکمت کریں اور زمین میں گڑھے کے بل دو سکا بطور نشاٹ کے لگائیں۔ دوسری خالی شیشی کے اوپر اس طرح رکھیں کہ نیچے کی شیشی کی گردن اوپر والی شیشی کی گردن میں آ جائے بعد میں دفن کر دیں لیکن دونوں شیشیوں کی گردن کے جوڑ کو وصل کر دیں۔ اور اس طرح رکھ دیں کہ دوا محلول ہو کر نیچے کی شیشی میں قطرہ قطرہ چلی جائے۔ ۲۱ دن کے بعد نکالیں۔ دوا حل ہو کر خون کی طرح نیچے کے شیشے میں سرخ رنگ کی نکلے گی۔ بعد ازاں یاقوت سفید کو ظرف چینی یا شیشے میں رکھ کر اس کے نیچے نرم آگ جلائیں۔ اور آب سرخ مذکور کو یاقوت سفید پر ڈالیں تاکہ چھپ جائے اور دوسرے پیالے سے شیشہ کے ظرف کو ڈھانک دیں۔ تھوڑی دیر کے بعد اتار لیں۔ انار دانہ کی طرح سرخ اور لطیف ہو جائے گا جہاں چاہیں کام میں لائیں۔

یہ نہایت اعلیٰ اور شریف ترین ترکیب ہے کہ اصلی جواہر سے تیار ہوا ہے۔

تامڑہ سے مصنوعی یاقوت بنانا

چاندی کی ڈبیا لے کر اس میں چونا سنگ مرمر کا بجھا ہوا آدھ پاؤ بھر دیں۔ اور درمیان میں الماس کے تامڑہ کا نگینہ رکھ دیں۔ اوپر سے عرق لیموں ڈال دیں۔ اور نیچے نرم نرم آنچ دیں۔ اس کی سیاہی کٹ جاتی ہے۔ اور بہت مستحکم ہوتا ہے۔ لیکن اصلی یاقوت سے وزن میں کچھ کم ہوتی ہے۔

یاقوت رمانی بنانا

مصطگی اور سخت بلور لے کر کوٹ کر کھرل میں باریک سحق کریں۔ اور روئی یا کپڑے سے چھپا کر کوٹیں تاکہ کوٹنے پیسنے سے بکھر نہ جائے پھر چھان کر اس کے مساوی نمک لاہوری اس میں ملائیں۔ اور پانی ملا کر خوب پیسیں کہ بالکل غبار کی طرح

ہو جائے۔ بعد میں گرد و غبار سے بچا کر دھوپ میں سکھائیں۔ پھر نمک کو دھو ڈالیں۔ اور نمک ملا کر پانی ڈال کر پیسیں اور نمک نکال کر خشک کریں۔ اسی طرح سات بار نمک و پانی ڈال ڈال کر پیستے رہیں اور خشک کرتے رہیں جتنی بار نمک ملا ملا کر دھوئیں گے اور خشک کریں گے عمل عمدہ ہوگا۔ بعد میں تنہا پانی ڈال کر کھرل کریں اور منتظر کرتے رہیں۔ یہ عمل اتنی بار کریں کہ پانی دہی کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ پھر دوسرے پیالے میں تازہ پانی ملا کر خوب ملیں اور منتحق کریں حتیٰ کہ تمام بلور پانی میں محلول ہو جائے اور نیچے پھٹ مطلق نہ رہے۔ ڈھانک کر سرپوش بند کر کے اتنی دیر رکھیں کہ بلور مذکور تہ نشین ہو جائے اور صاف پانی نتھر آئے۔ بعد ازاں پانی کو باحتیاط گرا کر خشک کر لیں اور احتیاط سے رکھ لیں کہ گرد و غبار ملنے نہ پائے۔

جب یاقوت بنانا مقصود ہو۔ تو میدہ بلور مذکور ایک تولہ۔ زر سرخ ۴ ماشہ۔ برنج دمشقی انولہ اشخار ایک ماشہ کر باہم کھرل کریں۔ اور نگینے دالی میں رکھ کر آتش مغلوب میں گداز کریں۔ سرد ہونے کے بعد نکال لیں یاقوت سرخ ہو جائے گا اور خاصیت بلور کی اس سے زائل ہو جائے گی اور آگ پر پائدار ہوگا۔ اگر بجائے زر سرخ کے زعفران الحدید یا کلس آہن برنگ زرد گداز کے وقت شامل کریں گے تو یاقوت زرد یعنی پکھراج بنے گا۔ اگر زنگار فرعونی یا مس کے ہمراہ گداز کریں گے تو زمرد ہوگا انشاء اللہ تعالیٰ۔

لعل بدخشاں بنانے کی ترکیب بلور کشمیری بے جرم لے کر لعل کے ہم شکل تراش لیں جتنا بڑا منظور ہو اور جلائیں تاکہ چمک آ جائے اور ایک ہانڈی پتھر کی لا کر آگ پر گرم کریں اور بلور تراشیدہ کو ہانڈی میں ڈال کر خوب گرم کریں اور پھٹکڑی میں جس کو پانی میں ڈال کر گاڑھا کر لیا ہو بجھا دیں۔ اسی طرح سات بار گرم کر کے بجھا دیں۔ لیکن ہر بار پھٹکڑی حل شدہ تازہ ہو۔ اگر بلور چار مرتبہ میں نہایت مجلا اور آبدار ہو جائے۔ تو پانچویں مرتبہ بقم یا چینگ کے رنگ میں جس سے رنگریز کپڑا رنگتے ہیں گرم کر کے بجھا دیں اور گھنٹہ بھر اس میں پڑا رہنے دیں۔ انشاء اللہ تعالیٰ رنگ لعل یا یاقوت رمانی کا ہو جائے گا۔ کام میں لائیں نہایت لطیف پسندیدہ اور عمدہ ہوتا ہے اس کو مجوف کہتے ہیں۔

یاقوت کے ریزوں سے یاقوت مسلم بنانا: عقیق کی ایک ڈلی جس وزن کی ہو، پانچ

سات دس تولہ لے کر ہم وزن اس کے جوگیا ارنڈ اور تخم کنول کے اندر کا مغز جو سبز ہوتا ہے تخم کنول گٹا کو نیم کوفتہ کر کے نصف تخم کا سفوف نیچے بچھائیں۔ اور اس کے اوپر عقیق کی ڈلی رکھ کر بقیہ نصف اوپر بچھائیں۔ تین بار گل حکمت کر کے ایک من اوپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ لیکن اگر اس کی نلکی میں رکھ کر بغیر گولہ بنائے ہوئے رکھیں تو اسپراپلہ کاتی ہیں عقیق کشتہ ہو جائے گا بعد اس کے کشتہ عقیق نصف رتی لے کر ایک لکڑی میں ایک انگل گڑھا کر کے کشتہ کو تعل بچھائیں۔ پھر ریزہ ہائے یاقوت بجا اعلیٰ درجہ کے بے جرم ہوں لے کر اوپر سے بچھائیں۔ اور پھر اوپر نصف رتی کشتہ عقیق ڈال کر بنک نال سے دو منٹ تک آنچ دیں۔ اس طرح سے کہ موم بتی کی لو کو بنک نال کی نوک کے بہاؤ لگا کر ایک سانس سے سلسلوار اس میں نیچے سے آنچ دیں۔ جب ریزے یاقوت کے گل جائیں پھر سوئی کی نوک کے بہاؤ یہ سفوف عقیق اس پر چھڑک دیں۔ بعد میں ایک منٹ ذرا آنچ دے کر نہایت آہستگی سے رکھ دیں کر ہلنے نہ پائیں نہایت عمدہ تیار ہے ٭

زمرّد

ہندی میں اس کو پنّا کہتے ہیں۔

جملہ احجارِ نفیسہ یعنی اچھے اور نفیس پتھروں میں سے ہے۔ اور یہ سونے کی

ماہیّت کان میں ہوتا ہے۔ مادہ اس کا سونا ہے کہ اس میں یبس اور لسنہ ہونا غالب تھا۔ اور اسی سبب سے سبز ہو گیا۔ اکیس برس کی مدت میں کان میں پیدا ہو تا ہے اور بعض اس کو اور زبرجد کو ایک جنس سے جانتے ہیں کہ بسبب اختلاف مادہ کے ہر ایک نوع پیدا ہوتا ہے۔ سختی اس کی اور پتھروں سے کم ہوتی ہے۔ سوہان اس میں اثر کرتا ہے اور بہت اقسام اور الوان سے ہوتا ہے۔ ایک قسم ذوبابی یعنی رنگ اس کا مشابہ بہ رنگ سبز کے ہے نرہ کر اور یہ اس کے عامل کے مکھی نہیں بیٹھتی ہے جیسا کہ بعضوں نے گمان کیا ہے اور یہ قسم بہترین اصناف میں ہے اور صاف اور شفاف اور پانی اس کا متموج اور رقصاں یعنی ہلتا اور ناچتا ہے۔ اور صورت

آنکھ مکھی کی اس میں دیکھی جاتی ہے۔ اس کو صعیدی کہتے ہیں۔ کہ صعید مصر سے لاتے ہیں، اور ایک قسم ریحانی یعنی رنگ اس کا شبیہ رنگ پتی ریحان کے اس کو زمردبیا کہتے ہیں۔ اور ایک قسم فستقی ہے یعنی سبز مائل بہ سیاہی اس کو زمرد پانا کہتے ہیں اور ایک قسم سلقی یعنی مشابہ برگ چقندر کے اور ایک قسم زنجاری کہ مشابہ رنگ زنجار کے اور ایک قسم کراثی مشابہ رنگ پتے گندنا کے اور ایک قسم صابونی یعنی رنگ صابون کے سبز مائل بہ سفیدی ہے۔ یہ بدترین اقسام میں ہے۔ بہترین سب میں سبز پرآب شفاف سخت کہ سنگریزے سے ملا نہ ہو اور ابرکی نہ ہو یعنی اس کے جرم میں ریزے پتھر کے نہ ہوں اور کبھی بعضے موضع اس پر آق مانند ابرک کے نہ ہوں۔

طبیعت: اس کی سب اقسام کی دوسرے درجے میں سرد اور تیسرے درجے میں خشک قوت اس کی مدت مدید تک رہتی ہے۔

افعال و خواص مفرح اور مقوی حرارت غریزی اور ارواح اور دل اور دماغ اور کبد اور معدہ ہے اور دافع صرع اور ہم اور غم اور حزن اور خفقان اور ذات الجنب اور ذات الریہ اور نزف الدم اور اسہال دموی اور سموم قاتلہ اور نہش ہوام اور استسقا اور یرقان اور حبس البول اور تفتیت سنگ گردہ اور مثانہ اور جذام کا ہے۔ ہر چند جذام متقرح اور اطراف گرے ہوں شرباً اور تعلیقاً اور جس شخص نے زہر کھایا ہو یا جانور سمی نے اس کو کاٹا ہو قبل سرایت کرنے زہر کے سب اعضا میں آٹھ جو بھر اس کو خوب پیس کر کھائے۔ زہر اس کو اثر نہ کرے گا اور اس میں ڈر ہے گا بالوں کے گرنے اور پوست بدن جدا ہونے سے۔ اکتحال اس کا واسطے تقویت بصر کے اور دفع کرنے سبل کے اور ہمیشہ اس پر نظر کرنا اندکی بصر کو رفع کرتا ہے اور تعلیق اس کا اور پہننا اس کی انگشتری کا واسطے منع کرنے صرع کے نافع ہے۔ طلا اس کا واسطے سعفہ اور قروح خبیثہ کے مفید ہے اور جو ایک مثقال اس کو بیچ انگوٹھی کے کہ چاندی اور سونے سے بالمناصفہ دو مثقال ملا کر بنایا ہو بیچ طالع میزان کے کہ آفتاب بیچ برج ہوائی کے ہو نصب کریں اور پہنیں۔ باعث قبول دلوں کے اور ہیبت کے نظروں میں اور واسطے قضائے حاجتوں کے مجرب جانا ہے۔ خواص اور منافع بہت

اور اس سے منسوب کرتے ہیں۔ مثلاً اگر طعام زہر والے سے ملے پسینہ نکلے اور حامل اس کے تنگی معیشت نہ پائیں گے اور جو نظر فہمی کی اس پہ پڑے اندھا ہو جائے اور بعض کہتے ہیں کہ سانپ کی آنکھ سے پانی جاری ہو جاتا ہے اور اندھا نہیں ہوتا اور سوائے ان کے اور خواص و منافع ہیں۔ مگر کوئی ان میں سے اصل نہیں رکھتی۔ اس واسطے کہ تونگری کے وقت اکثر آدمی قیمت اعلیٰ مول لیتے ہیں اور بعض ان کے کہ فقیر اور خالی ہاتھ ہوتے ہیں۔ اس کو بہت قیمت پر بیچتے ہیں۔ مجربین نے اس کو سانپ کی آنکھ پر ملا مگر اندھا نہ ہوا۔ مقدار شربت برائے رفع سموم ایک دانگ اور برائے نزف الدم ایک قیراط بدل برائے رفع سموم زبرجد اور اسہال میں مرجان ہے۔

زمرد بنانے کی ترکیب

ہڑتال ۴ تولہ۔ نقرہ ۲ تولہ سیماب مصعد ۲ تولہ نمک سجی ۱۰ تولہ مس ۱ تولہ سرنج سندری ۷ تولہ مروارید خورد ۲ تولہ سب اجزا کو اس طرح مکلس اور مدبر کریں کہ چونا کی طرح ہو جائیں۔ اور پھر سوائے مروارید کے سب کو باہم پیس لیں۔ اور بوتہ میں رکھ کر شیشہ گروں یا کمہاروں کی بھٹی میں رکھیں اور آگ دیں۔ خواہ جدید بھٹی بنا کر اتنی دیر آگ دیں کہ چرخ آجائے۔ جب آگ سرد ہو نکال کر پھر پیسیں۔ مرکب برنگ سیاہ ہوگا۔ گرم پانی سے دھو کر خشک کریں۔ اور مروارید اس میں پیس کر ملائیں۔ پھر نگین دان میں رکھ کر ایک دن رات آگ میں رکھیں۔ کہ وہ گداز ہو کر گھل مل جائے۔ سرد ہونے کے بعد نکال لیں۔ بوتہ کی مٹی کا رنگ اس میں رہ گیا ہوگا۔ اس کو سان پر چڑھا کر بشکل زمرد بنا لیں۔ آگ پر پائدار اور خاصیت میں دل پذیر ہوگا۔

زمرد کے ریزوں سے زمرد مفرد بنانا

سنبل سفید ۵ تولہ۔ گندھک آملہ سار ۵ تولہ۔ دونوں کو خوب حل کر کے باہم ملا لیں۔ پھر ایک کلیا میں رکھ کر عبار گل حکمت کر کے ایک من اوپلہ صحرائی میں پھونک دیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے کشتہ نکال لیں کشتہ مثل زمرد کے سبز ہوگا پھر اس کشتہ کی خاک ایک رتی لے کر ریزہ ہائے زمرد نصف اوپر اور نصف نیچے دے کر بنک نال سے دو منٹ تک آنچ دیں۔ اس طرح سے کہ موم بتی کی لو کو بنک نال کی نوک کے برابر لگا کر ایک سانس سے سلسلہ وار اس میں نیچے سے آنچ دیں۔ جب ریزہ ہائے زمرد گل جائیں۔ پھر بھی سوئی کی نوک کے برابر یہ سفوف اس پر چھڑک دیں یہ

سفوف اس وقت ڈالیں جب پانچ منٹ تک زمرد برابر گلتا رہے۔ پھر دوا ڈالیں اور آنار لیں زمرد کا ایک ہی دانہ ہو گا۔

زبرجد

ماہیت: ارسطاطالیس نے زمرد اور زبرجد کو ایک کان سے جانا ہے۔ اور سونے کی کان میں پیدا ہوتا ہے۔ مقابلہ زحل سے ساتھ قمر کے نزدیک مقابلہ آفتاب کے۔ اور کئی رنگ کا ہوتا ہے۔ سبز صاف اور کم رنگ کو مصری کہتے ہیں اور زرد مائل بسبزی کو قبرصی اور زرد مائل بسرخی کو ہندی اور ریزہ ان زرین سب اقسام میں ہے۔

طبیعت: تیسرے درجہ میں سرد اور خشک اور انطاکی نے چوتھے درجہ میں کہا ہے۔

افعال و خواص سب افعال میں زمرد کی مانند ہے۔ اور جالی اور مفرح، قاطع نزف الدم، رافع عسر البول اور مفتت حصاۃ ہے اور واسطے تقویت باہ اور رفع جذام کے بہترین دواؤں میں ہے کہ برنہ اور دھا درم اس کا کھائیں اور تعلیقاً صرع اور عسر ولادت کو نافع ہے لیکن مضعف باہ ہے۔

مصلح اس کا شہد ہے۔ مقدار شربت آدھا مثقال تک اور **بدل** زمرد ہے۔ اور جو صورت کسی مرکب کی وقت ہونے ماہتاب برج حوت میں اس پر نقش کریں اور اس کی انگوٹھی بنائیں اور بائیں بنصر میں پہنیں۔ باعث خوشی کا اور ازالہ ہم کا اور تسہیل ولادت کا ہے۔ اور جو بیچ طالع سرطان کے اس پر صورت مچھلی کی نقش کریں اور نکشیشے میں لپیٹ کر مچھلی کے جال میں لگائیں۔ مچھلیاں دریا کے اندر سے نکل کر جال میں پھنسیں۔ اور کہتے ہیں کہ شراب پینا اس کے پیالے میں مست نہیں کرتا۔

۵ **زبرجد بنانے کی ترکیب** مینائے سبز رنگ صاف لے کر کورے سکورے میں رکھ کر آگ پر اتنا گرم کریں کہ ہاتھ اس پر نہ رکھا جا سکے اس کے بعد پھٹکری محلول کے پانی سے قطرہ قطرہ ٹپکا کر اسے ٹھنڈا کریں۔ اسی طرح تین بار مسلسل گرم و سرد

کریں۔ بعد میں نیچے اتار کر دھو ڈالیں۔ بفضلہ تعالیٰ رنگ زبرجد معدنی جیسا عام پسند ہو جائے گا اور اصلی زبرجد سے تمیز کرنا مشکل ہوگا ۔

الماس

اسے ہندی میں ہیرا اور عربی میں ماس کہتے ہیں۔

ماہیت: احجار نفیسہ میں سخت ترین اور خشک ترین پتھر ہے بہت رنگوں کا ہوتا ہے سفید۔ زرد۔ سیاہ۔ سرخ اور سیاہ کم رنگ کہ ہندی میں نیلیا کہتے ہیں اور سفید کثیر الوجود ہے اور زرد اور سرخ و سیاہ۔ سبز کم رنگ اور ایک رنگ خالص ہر ایک ان میں سے کمیاب ہے اور نیلیا داغدار سفید اس کا معیوب اور داغدار سرخ داغ کا بدین کہتے ہیں۔ بہترین سب میں سفید یک رنگ شفاف براق بڑا ٹکڑا ہے۔ اسی طرح اور رنگ اس سے یک رنگ اور صاف ہوں۔ اس کی کان ملک دکن علاقہ گولکنڈہ اور رجمنا پتا ہے اور اس کے لینے کا طریق یہ ہے کہ زمین کو کھود کر مٹی اس کی نکال کر زمین پر پھیلاتے ہیں اور مٹی پر پانی گرا کر آفتاب کے بلند ہونے کے وقت اس پر نظر کرتے ہیں۔ جس جگہ چمک نظر آئی اس کو نشان کرکے اٹھا لیتے ہیں۔ اسی طرح پھر مٹی کو زیر و زبر کرکے اس پر پانی ڈالتے ہیں اور بدستور آفتاب میں اس پر نظر کرتے ہیں۔ اور ابتداء میں قبل حکاکی کے کچھ بہت چمک اور صفائی نہیں رکھتا اور حسن و تیج اس کا خوب ظاہر نہیں ہوتا۔ بعد حکاکی کے اس کے حسن و تیج ظاہر ہوتا ہے اور الماس کو ساتھ الماس سیاہ کے رگڑ کر ساتھ لاکھ کے گرم کرکے ملا کر چرخی بنا کر جائے سنگ سنبادہ کے حکاکی اور پتھروں میں حکاکی کرتے ہیں اور ٹکڑے اس کے مانند ابرک کے اور ہڑتال ورقی کے ورق ورق آپس میں غیر محسوس پلٹے ہوتے ہیں اور بعضے اس سے قابل جدا ہونے ورقوں کے آپس سے ہے اور جو لوگ جانتے ہیں اس کو کہ قابل ہے آپس سے جدا کرتے ہیں۔ اور جو مشہور ہے کہ شیشے سے اس کو تراشتے ہیں اور حکاکی کرتے ہیں۔ اس کی اصل نہیں ہے اور ہر ایک رنگ کا نام ہے مانند اس کے جو مشابہ رنگ زنشادر

کے ہے اور شفاف کو اس کے نوشادری اور سفید رنگ چاندی کو قبرصی اور جو سفیدی میں نوشادری سے کمتر ہے اور ٹکڑے اس کے بڑے اسے مادرونی کہتے ہیں اور زمینی بھی اور اس کو بعض لوگ سب سے بہتر جانتے ہیں اور جو پر رنگ لوہے کے ہے اسے حدیدی کہتے ہیں۔ پتھر اور کوئی آلہ لوہے کا الماس کے سب اقسام میں اثر نہیں کرتا اور آگ بھی اثر نہیں کرتی مگر دشواری سے اور اہل ہند اس کو مکلّس کرتے ہیں اور اس کے مکلس کو بہت نافع جانتے ہیں واسطے امراض مزمنہ کے۔

طبیعت: چوتھے درجہ میں سرد اور خشک اور بعض نے گرم جانا ہے۔

افعال و خواص تعلیق کرنا اس کا مقوی قلب اور رافع خوف اور فرح اور باعث سرعت ولادت اور واسطے غلبہ دشمن۔ اور شکل اس کی مسدس مانع صرع ہے۔ منجن اس کا جالی و آتشک کا گر مضر شدید ہے اور پرہیز کرنا اس سے اولیٰ ہے۔ اور اس کو دانت پر رکھنا ریزہ ریزہ کر کے بلا تکلیف گرا دیتا ہے۔ اور اس کا یہ بھی خاصہ ہے کہ بغیر شکل مثلث کے نہیں ٹوٹتا۔ سم ہے۔ تھوڑا بھی اس کا قاتل ہے تقطیع اعضائے باطنی سے اور دوا اس کی قے کرنا ساتھ تازے دودھ گائے کے اور روغن گرم کے یہاں تک کہ بالکل نکل جائے اور پینا شوربے چکنے کا اس کے بعد نافع ہے۔

مصنوعی الماس بنانا اہل صنعت ژالہ سے بھی الماس بناتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ رومال باریک کپڑے کا لے کر چند بار شبنم نخود میں تر کر کے سایہ میں خشک کریں۔ بعد میں اولے کو چین اور چاول کے آٹے میں لپیٹ کر کپڑے مذکورہ میں پوٹلی کی طرح باندھ دیں اور فوراً روغن بیوہ میں جس کو گلو کا تیل کہتے ہیں جو پہلے سے چولہے پر چڑھا ہوا کڑکڑاتا اور جوش کھاتا ہوا ڈال دیں قائم لنا اور چکدار ہیرا ہو جاتا ہے۔

شبنم نخود حاصل کرنے کا طریقہ فصل نخود کے زمانہ میں صبح کاذب کے وقت کھیت پر جا کر رومال کو چنے کے پودے پر پھیریں اور شبنم سے جو پودے پر پڑی ہو رومال تر کر کے کسی ظرف میں نچوڑ کر شیشہ میں بھر لیں۔ یہ شبنم بہت کام آمد سر کر ہوتا ہے۔

بلور کشمیری سان پر الماس کی طرح تین پہل یا چھ پہل کا ٹکڑا بنائیں۔

الماس قوسی بنانا چھوٹا یا بڑا جیسا منظور ہو۔ بعد میں کورے سکورے میں رکھ کر آنچ رفتہ رفتہ اس قدر تیز کریں کہ انگلی رکھنے سے جل جاتے لیکن آگ ایسی تیز نہ ہو کہ بلور مذکور چٹک جائے۔ گرم ہونے کے بعد آدھ سیر ہلدی میں رکھ دیں اور خوب ملیں، اور کاغذ میں لپیٹ دیں یہاں تک کہ سرد ہو جائے۔ بعد میں نکالیں۔ یہ عمل تین بار کریں۔ چوتھی بار نکال کر پھٹکڑی کے پانی میں یہی عمل کریں۔ بعد میں روئی میں لپیٹ کر حفاظت سے رکھیں۔ الماس شمسی رنگ کا ہو جائے گا۔ اور اس سے شیشہ اور چینی تراشی جا سکے گی جو اصلی خاصہ الماس کا ہے۔

نیلا الماس بنانے کی ترکیب یہ بھی بہت لطیف اور خوشنما ہے۔ اول ہلدی ۱ حصہ نیل ایک حصہ باہم ملا کر رکھ چھوڑیں۔ بعد اس کے بلور کشمیری لا کر بدستور مثل الماس قوسی کے عمل کریں۔ یہ الماس نیلم کے رنگ کا نگینہ کے لیے نہایت خوشنما اور خوبصورت معلوم ہوتا ہے۔

الماسی ریزوں سے الماس مسلم بنانا بلور اعلیٰ کوٹ چھان کر ۲ تولہ لیں اور شنگرف رومی ایک تولہ سنبل سفید ۲ تولہ سائنائڈ آف پوٹاش ۲ تولہ روہو مچھلی کا پتہ ۱ تولہ برابر کر کے لیا جائے۔ بعد میں سب کو خوب باریک پیس کر سفوف کر کے ایک آبخورہ میں رکھ کر چار کپڑ مٹی کر کے دو من پاچک دشتی کی آگ دیں۔ پھر ریزے ہیرے کے لے کر بدستور مذکور بافونت جوہری کے آنچ دیں۔ جب پگھل جائے۔ تو ذرا سا کشتہ مذکورہ الصدر اس پر ڈال دیں اور باحتیاط رکھیں۔ بہترین نہایت اعلیٰ اور قیمتی الماس ہو جائے گا انشاء اللہ العزیز۔

ارباب تجارب کے چند مخصوص تبرکات

ذیل میں ان مشاہیر اہل تجربہ کے ارسال کردہ کشتہ جات پیش کیے جاتے ہیں، جو اپنی افادیت کے اعتبار سے مایۂ ناز کہے جاسکتے ہیں۔

کشتہ طلاء۔ برادہ طلا ایک تولہ، سیماب ایک تولہ ہمراہ ایک پاؤ عرق چولائی خاردار جنگلی چار پہر سماق کے کھرل میں سحق کریں۔ تاکہ تمام عرق جذب ہو جائے۔ پھر غلولہ بناکر دو باریک کو ٹھالیوں میں بند کرکے آدھ پاؤ اپلہ کی توڑ کر آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر وزن کریں جس قدر کم ہو گیا ہو۔ اسی قدر پارہ جدید ملاکر پھر ہمراہ عرق مذکور سحق کریں اور غلولہ بناکر بدستور سابق آنچ دیں۔ اسی طرح عمل کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ گھٹنا بند ہو جائے۔ پھر ایک پاؤ کی آنچ دیتے رہیں اور کمی کو پورا کرتے جائیں۔ حتیٰ کہ تو سے آنچ پوری ہو جائیں اور پارہ ہموزن زر کے کشتہ ہو جائے۔ عجیب و غریب کشتہ ہوگا۔ اس میں سے نصف چاول بھر مکھن میں رکھ کر کمزور، نامرد اور سست کو کھلائیں۔ پانچ خوراک میں مرد ہو جائے گا۔ مرض سل کو دو تین خوراک میں بفضلہ آرام ہو جاتا ہے۔ لاغری بدن کے لیے اکسیر ہے۔

کشتہ فولاد برادہ فولاد سات تولہ۔ گوگرد آملہ سار دو تولہ۔ نوشادر ۲ تولہ۔ سرکہ جامن آدھ پاؤ۔ عرق گھیکوار ایک پاؤ سب کو خوب سحق کریں۔ تاکہ ایک ذات ہو جائیں۔ پھر خشک کرکے ایک کوزہ گلی میں بند کرکے بیس سیر اوپلہ کی آنچ دیں۔ کشتہ عجیب الخواص تیار ہوگا۔ مقوی باہ۔ ضعف جگر اور اعضائے رئیسہ کو نہایت مفید ہے۔ معدے کی سردی، طحال اور رقت کو دور کرتا ہے۔ فربہی لاتا، خون صالح پیدا کرتا ہے۔ ضعف باہ کے لیے ایک چاول سے ایک رتی تک ہمراہ بیضہ نیمبرشت کے اور ضعف جگر کے واسطے شربت انار یا شہد کے ہمراہ اور ضعف دل و گردہ کے لیے ہمراہ طباشیر یا مربہ سیب یا خمیرہ گاؤزبان اور امراض بلغمی کے واسطے ہمراہ شہد یا پان کے آزمودہ ہے۔

کشتہ نقرہ : برادہ سیم ۳ ماشہ۔ سیماب ۵ ماشہ۔ اول دونوں کو تھوڑے آب لیموں میں

کھرل کریں پھر چار پہر تک آب حنا میں کھرل کریں اور ٹکیہ بنا کر سایہ میں خشک کریں اور نمک چکنی
دزنی ایک پاؤ ایک کوزہ گلی میں ان ٹکیوں کے نیچے اوپر دے کر کوزہ کو خوب بند کر کے اس پر اُپلہ
جنگلی کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر دو گھڑی آب دہی سے کھرل کر کے تھوڑا سا بھڑکا دیں۔
خوراک ایک رتی قوت باہ میں بے نظیر ہے۔ اور صدہا بار کا مجرب ہے۔

حکیم عبدالرحمن حیدرآباد

کشتہ نقرہ برادہ چاندی کو ایک پہر شیر مدار میں کھرل کریں۔ پھر آک کی نرم نرم کونپلوں کے ایک چھٹانک نگدہ میں بدستور لپیٹ کر چار پانچ سیر کی آگ دیں۔ ایک یا دو آنچوں میں کشتہ ہو گا۔ خوراک ۲ سے ۴ چاول تک۔ معدہ اور دل کو خصوصاً تقویت دیتا ہے۔ مرطوبین میں باہ بڑھاتا ہے مجرب ہے۔

ایضاً: ایک روپیہ کو برگ اناندزرشک کے شیرہ میں اکیس بجھاؤ دیں۔ پھر ہر چہار اجوائن کے ایک چھٹانک نگدہ میں بند کر کے تین چار سیر اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح چھ سات آنچوں میں نہایت عمدہ شگفتہ نکلتا ہے۔ خوراک نصف سے ایک رتی تک۔ حد درجہ کا مقوی اعضائے رئیسہ ہے
اسی طرح ہر ایک بلیلہ کو کوٹ کر ایک ایک چھٹانک کے نگدہ میں سات آنچیں دیں۔ شگفتہ نکلے گا خصوصاً سوداوی امراض بالخصوص مالیخولیا وسواس کے دور کرنے میں عجیب الاثر ہے۔ مقوی معدہ اور اعضائے رئیسہ بھی ہے۔ دونوں مجرب ہیں۔

قلعی ۴ تولہ۔ پارہ ۲ تولہ۔ ہڑتال ۳ تولہ۔ نوشادر ۵ تولہ۔ گندھک ۲ تولہ
کشتہ قلعی برنگ طلا اول قلعی اور پارے کو بترکیب مذکورہ گرد کر کے خوب پیسیں۔ بعد ازاں دوسری چیزیں اس میں ملائیں اور خوب باریک کر کے ایک چھٹانک آب برگ حنا میں کھرل کریں۔ جب سب پانی جذب ہو جائے تو آتشی شیشی میں ڈال کر گل حکمت کر کے خشک ہو جانے پر نرم آگ پر رکھیں اور شیشی میں آہنی سیخ پھیرتے جائیں تاکہ ادویات حل ہو جائیں جب سرخ ہو جائے تو نیچے اتار لیں۔ خوراک ایک رتی مناسب بدرقہ کے ساتھ جریان منی ضعف باہ۔ تقویت اعضائے رئیسہ کے واسطے نہایت عمدہ ہے مجرب المجرب۔

کشتہ مس: ایک ڈبل پیسہ لے کر ایک مارو بینگن میں دے کر گل حکمت کر کے دس سیر

پختہ اوپلہ کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر بیخ مدار سبز میں اسی قدر آنچ دیں۔ پھر شیر مدار میں دو پہر سحق کرکے قرص بنا کر ایک کوزہ گلی میں بند کرکے دو سیر آرنہ کی آنچ دیں۔ اسی طرح شیر مدار میں سحق کرکے تین آنچ دیں۔ نہایت عمدہ سفید کشتہ ہوگا۔ تا مرد کو بقدر ایک چاول مکھن یا بالائی میں رکھ کر کھلائیں اور قدرت خدا کا مشاہدہ کریں۔ سات روز تک کھلائیں۔

گنٹھیا والے کو بقدر ایک چاول پان میں کھلائیں اور گھی سے روٹی کھلائیں۔ سات کو جوڑوں پر روغن بھینہ کی مالش کریں۔ اور اوپر برگ ارنڈ باندھ دیا کریں دو تین ہفتہ تک استعمال کرائیں۔ دیگر امراض کے لیے بدرقہ مناسب کے ساتھ کھلائیں۔ حالت نزع میں ایک چاول کھلائیں اور باتیں کر لیں۔ مجرب اور آزمودہ ہے۔

حکیم امجد علی۔ احمد آباد۔

کشتہ شاخ گوزن ذات الجنب۔ ذات الصدر اور ذات الریہ کے لیے مجرب اور ہمیشہ کا معمول مطلب ہے: بارہ سنگھا لے کر اس کو رتی سے باریک کریں۔ جب برادہ ہو جائے تو اس کے برابر آک کا دودھ لے کر برادہ بارہ سنگھا میں ڈالیں اور خوب لت پت کرکے کوزہ گلی میں مضبوط گل حکمت کرکے ایک من اوپلہ جنگلی کی ایک گڑھا میں آگ دیں۔ سرد ہونے پر کشتہ سفید ہوگا۔ خوراک ایک چاول سے ایک رتی تک مناسب بدرقہ کے ہمراہ دو تین دن میں مذکورۃ الصدر امراض کا قلع قمع ہو جاتا ہے انشاء اللہ تعالیٰ۔

کشتہ ابرک سفید ابرک لے کر باریک کر لیں۔ اور جغرات گاؤ میں دو تین پہر خوب اچھی طرح سے کھرل کرکے خشک کر لیں۔ قلمی شورہ ہموزن ابرک کے باریک کرکے نصف حصہ ایک کوزہ گلی میں بچھا کر اس پر ابرک رکھ دیں۔ اوپر باقی ماندہ قلمی شورہ ڈال کر مضبوط گل حکمت کرکے خشک کریں اور گڑھے میں ایک من اُپلہ کی آگ دے دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر تمام دن جغرات گاؤ میں کھرل کرکے اسی انداز کی آنچ دے لیں۔ ابرک نہایت عمدہ سفید رنگ کشتہ برآمد ہوگا۔ ہر قسم کے بخاروں میں مناسب بدرقہ کے ہمراہ کھلائیں۔ انشاء اللہ تعالیٰ نہایت ہی مفید ثابت ہوگا۔

کشتہ فولاد شنگرفی : عمدہ اور خالص برادہ فولاد موافق حاجت لیں اور سکہ برگ

ہموزن ایک چینی کے پیالہ میں بھگو کر پندرہ بیس یوم دھوپ میں رکھیں۔ ہر روز ہلایا
کریں۔ اگر اس اثناء میں برگ جامن کا پانی خشک ہو جائے تو اور ڈال دیا کریں۔
جب وہ فولاد حل ہو جائے تو خشک کریں۔ اور فولاد کا بارھواں حصہ شنگرف رومی ڈال
کر گھیکوار میں آہنی کڑاہی میں آہنی دستہ سے ایک دن خوب کھرل کریں۔ اور خشک
کر کے کوزہ گلی میں ڈال کر مضبوط گل حکمت کر کے ۱۰-۱۲ سیر اوپلہ ابرنہ خانگی کی گڑھا میں آگ
دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر اور کڑاہی آہنی میں ڈال کر شنگرف بارھواں حصہ ملائیں اور لعاب
گھیکوار میں تمام دن کھرل کر کے آگ دیں۔ اسی طرح سات دفعہ آگ دینا ہوگی۔ ہر بار
شنگرف بارھواں حصہ ملاتے جائیں اور لعاب گھیکوار سے کھرل کرتے جائیں۔ آخری آنچ پر
کشتہ فولاد شنگرفی نہایت اعلیٰ برنگ سرخ ملائم تیار ہوگا۔

خوراک ایک رتی مکھن میں جوانی کے پیدا کرنے قوت کے بڑھانے میں اکسیر ہے۔ کثرت
احتلام کو نیست و نابود کرتا ہے۔ نامرد کو مرد بناتا ہے۔ نمک کم کھائیں۔ ترش اشیاء
سے پرہیز کریں۔ میرے استعمال میں ہزاروں دفعہ آ چکا ہے۔

حکیم علم الدین بھاگووال

کشتہ مس ایک پیسہ لے کر بار قشیشائے ذہبی میں رکھ کر کشتہ کر لیں۔ اور
کالا سانپ لے کر اس کے منہ میں پیسہ مذکور رکھ کر کوزہ میں بند کر کے
مستقل آگ دیں تاکہ راکھ سانپ کی سفید ہو جائے نکال لیں۔ پیسہ مذکورہ سفید ہوگا۔ پیسہ مذکور
سفید ہوگا پیسہ کو کر علیحدہ رکھیں بعد راکھ سانپ کی علیحدہ رکھیں۔

فوائد پیسہ: نزول الماء میں تیس روز سونے کی سلائی سے آنکھ میں لگائیں۔
فوائد جان نکل آئے بلا قدح کے۔ اور اگر نامرد یا جان بلب مریض کھلائیں۔ فوراً صحت
حاصل ہو اور ہر ایک مرض کا تریاق ہے۔

فوائد راکھ: جذام۔ خنازیر ہر قسم۔ غدد ہائے جمیع بدن اور قوت باہ وغیرہ
کو از حد مفید ہے۔ خوراک نصف سے ایک رتی۔ تمام امراض کے لیے بدرقہ مناسب
سے کھلائیں۔ اور اگر اجزائے تریاق میں شمول کر کے تریاق بنائیں اکسیر اعظم ہو جائے گا۔

فوائد تریاق اصلی کے پیدا ہوں اور خمل پر تیل چپڑ کر اوپر تھوڑے سے راکھ چھڑکیں۔ فوراً آرام ہو جائے گا۔ بارہا کا تجربہ شدہ ہے۔

کشتہ قلعی برائے جریان منی۔ قوت باہ۔ زہرباد۔ استسقاء اور ریمپ دق اگر پہلے درجہ پر ہو مفید ہے: قلعی مصفّٰے ۱۰ تولہ۔ سیماب مصفّٰے ۱۰ تولہ ملائیں اور آٹھ تولہ قلمی شورہ ملا کر سحق کریں تاکہ جملہ ایک ذات ہو جائیں۔ پھر ایک کوزہ میں ڈال کر سرپوش دے کر چار سیر اوپلہ کی آنچ دیں۔ تمام کوزہ کشتہ سے بھر جائے گا۔ کوزہ اتنا بڑا ہو کہ دوا پڑ کر آدھا خالی رہے۔ پھر متعدد بار دھو ڈالیں تاکہ شوریت نکل جائے۔ پس سکھا کر حفاظت سے رکھیں۔ خوراک ہر ایک مرض کے واسطے ایک رتی ہمراہ بالائی یا مکھن پرہیز ترشی بادی سے۔

کشتہ سکہ سکہ مصفّٰے کرنے کے بعد بول ماده گاؤ میں سات بار پگھلا کر بجھائیں۔ دو سیر پختہ ایک مٹی کا برتن یعنی سبوچہ کلاں اس طرح بنوائیں کہ اس کے ایک پہلو میں دریچہ ہو۔ جو ایک بالشت لمبا چوڑا ہو اور ایسا مضبوط ہو کہ تیز آگ سے ٹوٹ نہ جائے۔ اسے تین دفعہ کپڑ مٹی کریں۔ کہ ایک کپڑ مٹی دوسرے پر اس وقت ہو جب اول خشک ہو جائے۔ اب حلوائیوں کا ایک چولہا بنوائیں کہ اس کا منہ تنگ اور اندر سے کھلا ہو۔ اس پر اس برتن کو رکھ دیں اور گل حکمت سے چولہے اور اس برتن کو وصل کر دیں کہ آگ کا شعلہ اس میں سے نہ نکل سکے۔ پس اس وقت اس برتن میں سکہ نکور ڈال دیں۔ نیچے آگ جلائیں جب سکہ پگھل جائے تو گھیکوار کے پٹھے کو اس کے کناروں سے کانٹے جھاڑ کر اس دریچہ کے راستے سے پگھلے ہوئے سکہ میں پھیریں حتٰی کہ وہ جل جائے۔ پھر اور اس میں پھیریں۔ اسی طرح گیارہ روز میں کئی رنگ متواتر بدلے گا سپید، سیاہ، آسمانی، سبز، زرد، سرخ شنگرف کے رنگ کا ہو جائے گا۔ پس تیار ہے۔ اتار کر باریک پیس کر بکڑے میں چھان لیں۔

خوراک: ایک چاول سے ایک رتی چالیس روز متواتر کھائیں۔ اشتہائے طعام بے حد پیدا کرتا ہے۔ اور قوت باہ بہت بڑھاتا ہے۔ تقویت بدن، رنگ کے سرخ کرنے اور شباب کے واپس لانے میں عجیب الاثر ہے۔

حکیم محمد ابراہیم۔ امرت سر

کشتہ زرنیخ ہڑتال ورقی پانچ تولہ آک کے دودھ میں کھرل کریں۔ یعنی بمقدار پاؤ سیر دودھ جذب کرا دیں۔ اس کے بعد ایک ٹکیہ بنا کر دو مٹی کے پیالوں میں رکھیں۔ اس طرح کہ ایک سفالی ایک ... پھر اس کے اوپر ... بھر دونوں پیالوں میں لگا کر نیچے اوپر چار ... تولہ ... اس ٹکیہ کے دے کر بند کر دیں۔ اور گل حکمت کر کے دو سیر اپلوں صحرائی کی آگ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال لیں۔ شگفتہ مائل بسرخی ہوگا۔ خوراک ایک سے چار چاول تک ملائی یا بتاشہ میں رکھ کر دیں۔ تمام بادی و بلغمی بیماریوں کے واسطے مفید ہے۔ قوت باہ، ہضم طعام، تقویت معدہ، امساک کی کمی نیز ضیق النفس کے واسطے اکسیر ہے۔

کشتہ شنگرف شنگرف ایک تولہ کا ایک ٹکڑا لیں۔ ... گھیکوار کے پٹھے میں جس کا وزن کچھ کم چار پانچ سیر ہو اس سے کچھ کم ... سوراخ کریں اور شنگرف اس میں ڈالیں۔ ... جو اس ... سے بند کر کے ... کپڑ مٹی کی ... میں خوب مضبوطی سے لپیٹیں اور خشک کریں۔ خشک ہونے پر دونوں پیالوں کو کسی چھری یا چاقو سے ... اور ۱۵ سیر اپلوں صحرائی کی آگ دیں۔ شگفتہ رنگ سفید برآمد ہوگا۔ ... کریں۔ لیکن احتیاط ہے کہ اگر ... زیادتی کی حالت میں کم وزن اور کمی کی حالت میں ... ہوگا۔ خوراک ایک رتی کل امراض ... کے واسطے مفید ہے۔ خصوصاً تقویت باہ اور امساک میں بے نظیر ہے۔ ایک ہفتہ میں پورا اثر دکھلاتا ہے۔ اسرار کا [illegible] ہے۔

ویدراج کشن انبالہ

کشتہ خبث الحدید لوہے کا چون ایک تولہ لے کر اول ترپھلا ایک چھٹانک نیم کوفتہ کر کے ... میں ... پانی ڈال دیں۔ صبح پانی نتھار کر لوہے چون میں کسی چینی کے برتن میں رکھ کر ڈال دیں اور سایہ میں پڑا رہنے دیں۔ اور ترپھلا میں پھر اسی قدر پانی ڈال دیں۔ جب لوہے چون کا پانی خشک ہو جائے تو ترپھلا کا پانی پھر نتھار کر ڈال دیں۔ اور سایہ میں خشک کریں۔ اور ترپھلا ... میں اسی قدر پانی اور ڈال دیں۔ اسی طرح تین بار

مکمل طور پر ترپھلا کے پانی میں لوہے چون خشک کریں۔ بعد ازاں تیزاب گندھک ایک کوزہ گلی میں ڈال کر وہ لوہے چون ڈال دیں۔ تیزاب اس کے اوپر تیرتا رہے۔ پھر گل حکمت کر کے خشک کر کے آٹھ سیر اپلہ کی آگ دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر پھر تیزاب ملا کر عمل کریں۔ علیٰ ہذا القیاس تین مرتبہ تیزاب میں گل حکمت کر کے آٹھ آٹھ سیر اپلہ کی آگ دیں۔ بعد ازاں دودھ آک میں لوہے چون کو تر کریں۔ اور گل حکمت کر کے خشک کر کے آٹھ سیر اپلہ کی آگ دیں۔ اسی طرح شیر دار میں تین دفعہ آگ دینا ہو گی۔ جب یہ سب عمل ہو جائے۔ تو اس کشتہ کو کھرل میں ڈال کر شیر پیش ایک پاؤ میں حل کریں۔ اور جب خشک ہو جائے۔ تو ادویات ذیل کوفتہ بیختہ اس میں ملا کر معجون تیار کر لیں۔ نسخہ معجون حسب ذیل ہے:

کشتہ خبث الحدید ۲ تولہ۔ افیون ۶ ماشہ۔ ست سلاجیت ۶ ماشہ۔ مازو سبز ۶ عدد بہاری ۶ ماشہ۔ تخم جوز ماثل سیاہ ۳ ماشہ۔ بزرالبنج ۴ ماشہ۔ مصطگی ۴ ماشہ۔ عاقر قرحا ۴ ماشہ۔ جاوتری ۳ ماشہ۔ صمغ عربی ۴ ماشہ۔ ورق نقرہ ۵ ماشہ۔ مغز بادام ۶ عدد۔ شہد خالص دو چند خوراک ۴ ماشہ سے ۶ ماشہ تک۔ حسب برداشت ہمراہ شیر گاؤ۔ دودھ گھی کا استعمال زیادہ کریں۔ چھاچھ اور ترش اشیاء سے پرہیز۔

حکیم اللہ دتہ فتووالا

کشتہ سم الفار سم الفار سفید۔ سم الفار زرد۔ ہڑتال ورقی۔ نوشادر۔ فسل ہر ایک ۲۰ ماشہ۔ ہر ایک کے جوہر علیحدہ علیحدہ لے لیں۔ یعنی سم الفار زرد و سفید چار چار پہر خشک کر کے اور ہڑتال اور مینسل کو دو دو پہر خشک کھرل کر کے اور نوشادر کو ایک پہر خشک کھرل کر کے علیحدہ علیحدہ دو دو ہموار لب پیالوں میں تہ اور لبوں پر کپڑ مٹی کر کے ایک ایک پہر متوسط آگ دیں۔ اوپر کے پیالہ پر کپڑا تر کر کے رکھیں۔ ایک پہر بعد ٹھنڈا کر کے اوپر کے پیالے سے جوہر اتار لیں۔ پانچوں جوہر اور پارہ۔ گندھک آملہ سار ہیں بیس ماشہ کجلی شدہ میں ملا کر چار پہر شیرہ گھیکوار میں نرمی سے کھرل کریں۔ اور آتشی شیشی میں بند کر کے بالو جنتر کی خوب تیز آنچ چار پہر دیں۔ تہ نشین اور جوہر لے کر دوبارہ ۴ پہر شیرہ گھیکوار میں کھرل کر کے بدستور چھ پہر بالو جنتر کی آگ دیں اسی طرح ۷ بار کھرل کریں اور آنچ دیں۔

بس تیار ہے۔ سیاہی مائل ادویہ نکلیں گی۔ خوراک ایک سے چار چاول تک بالائی یا مکھن میں دیں۔ قوت باہ کے واسطے بے حد مفید و مجرب ہے۔ تمام امراض بارد و رطب میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ تمام امراض معدہ و جگر میں مؤثر ہے۔ سوء القنیہ۔ استسقاء زردی رنگ جریان کہنہ سوزاک اور بلغمی تپوں میں بہت مفید ہے۔

کشتہ سیماب جواہر موسومہ بہ جواہر خمسہ: سیماب، سم الفار، رسکپور، دار چکنہ ہر ایک ایک تولہ۔ نمک لاہوری ۴ تولہ۔ سب کو عرق لیموں میں چار پہر تک کھرل کریں۔ اور خشک کر کے پیالوں میں جوہر اڑا لیں۔ ایک پہر تک آنچ رہے۔ خوراک ایک سے دو چاول تک مکھن یا کھویا وغیرہ میں۔ غذا دودھ چاول۔ نمک، سرد پانی اور ہوا سے پرہیز۔ خبیث اور کہنہ آتشک کو اور ہر ایک زخم اور خنازیر۔ بواسیر وغیرہ کے دور کرنے میں ایسا کم ہی نظر آیا ہے۔ اکثر تین روز میں ورنہ ایک ہفتہ میں بالکل مواد فاسدہ کا قلع قمع کر دیتا ہے۔

پنڈت راج نرائن راولپنڈی

کشتہ ہڑتال سفید تخم دھتورہ۔ افسنتین ہر ایک ایک چھٹانک۔ کوٹ کر ایک سیر پانی میں تر رکھیں۔ پھر ل چھان کر اس پانی میں ایک چھٹانک ہڑتال سفید پیس کر ڈالیں جب پانی خشک ہو جائے تب ہڑتال پیس کر نگاہ رکھیں۔ خوراک ایک رتی ہمراہ عرق گاؤ زبان تپ بلغمی کو اکسیر اعظم ہے۔ اسہال بھی ہو تو انشاء اللہ شفا ہو جائے گی۔

کشتہ ہڑتال طبقی ہڑتال زرد ۲ تولہ عرق پیاز کے ہمراہ سات روز کھرل کریں۔ تا کہ ایک سیر عرق جذب ہو جائے۔ اسی طرح لیموں کے عرق میں۔ پھر تک چھکنی کے عرق میں پھر دودھک کے عرق میں۔ پھر گھیکوار کے عرق میں ہفتہ ہفتہ کھرل کریں۔ اور خشک کر کے قرص بنا کر ۲ چھٹانک دانہ حرمل کو نیچے اوپر کوزہ میں گل حکمت کر کے ڈیڑھ سیر اپلہ کی آنچ دیں کشتہ ہو جائے گا۔ ہر قسم کے تپ کے واسطے اکسیر ہے۔ خوراک ایک چاول ہمراہ مکھن۔ غذا دودھ چاول۔ سب اشیاء سے پرہیز۔ مجرب ہے۔

ایضاً: ۲ سیر بالو ریت لے کر عرق ڈنڈا تھوہر میں تر کر کے نصف ایک کڑاہی میں فرش کریں اور اوپر چار تولہ ہڑتال ورقی درج کر کے رکھیں اور باقی نصف ریت دے کر ہاتھ سے

دبا کر نیچے چار پہر نرم آگ جلائیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال لیں کشتہ پھوسلا سا ہوگا کھانسی اور ضیق النفس کو مفید ہے۔

کشتہ عقیق عقیق ۱ تولہ، کنول گٹہ آدھ سیر۔ کنول گٹہ کو کوٹ کر ایک ٹاٹ پر نصف بچھائیں اور عقیق کی سالم ڈلی اس پر رکھ کر باقی نصف اوپر بچھائیں۔ اور ٹاٹ کا غلولہ بنا کر ۱۰ سیر اپلوں کی آنچ دیں۔ اوّل تو ایک آنچ میں ورنہ دو تین آنچوں میں شگفتہ ہو جائے گا اور مناسب یہ ہے کہ اول عقیق کو عرق گلاب میں دس پندرہ بار بجھاؤ دے لیں کہ ریزہ ریزہ ہو جائے اسے عرق گلاب یا بید مشک میں کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر آگ دیں۔ نہایت عمدہ تیار ہو جائے گا۔ خوراک ایک سے دو رتی تک۔ ضعف دل اور خفقان میں مفید ہے۔ نیز خشک کھانسی کو بہت فائدہ دیتا ہے۔ مناسب بدرقہ سے دیں۔ حکیم احمد علی خاں رام پور

کشتہ شنگرف بلادر ۴ تولہ۔ کندر برنگ سرخ ۴ تولہ، ادرک ۴ تولہ۔ ہر سہ کو شیر مدار میں سحق کر کے غلولہ بنا کر اس میں ایک یا دو تولہ سالم ڈلی رکھ کر کوزہ گلی میں ڈال کر گل حکمت کریں۔ جب خشک ہو جائے تو بقدر ۲ سیر مینگنی بز میں رکھ کر آگ دیں۔ سرد ہو تو پیس لیں۔ ایک سے دو چاول تک مکھن میں کھائیں۔ آتشک کے لیے مفید ہے۔

الیضاً: مغز تخم ببول ۲ تولہ، مغز تخم کپاس ۵ تولہ۔ دونوں کو کھرل میں ڈال کر ہمراہ آب پیاز ۱۲ پہر تک کھرل کریں۔ تاکہ ۲ تولہ پانی جذب ہو جائے۔ بعدہ دو قرص بنائیں۔ بعدہ توابہ گلی پر ایک سیر ریگ بچھا کر اس پر ایک قرص رکھ دیں اور دو دو ماشہ شنگرف کی ڈلی بنا کر علیحدہ علیحدہ رکھ کر جس کا وزن ۳ تولہ تک ہو اوپر سے دوسرا قرص رکھ کر دونوں لب بند کر دیں۔ اور اوپر والے قرص پر ایک سیر ریگ ڈال کر قرص کو پوشیدہ کر دیں۔ پھر توابہ گلی کو چولہا پر رکھ کر نیچے نرم نرم آگ چوب بیر کی جلائیں۔ اسی طرح چار پہر تک آگ جلانا ہوگا۔ توابہ کو یہی طرح چولھے پر رہنے دیں۔ تاکہ تمام رات میں سرد ہو۔ دوسرے روز آہستہ آہستہ اوپر سے ریگ اتار کر اوپر کا قرص جو سوختہ ہوگا علیحدہ کر کے اندر سے شنگرف برنگ سفید آہستہ سے اٹھا لیں۔ سب کا سب سفید مثل تباشیر کے پھول جائے گا۔ آگ نرم نرم دینی چاہیئے۔ خوراک ایک چاول مکھن میں۔ نامرد کے لیے مفید ہے۔

کشتہ شنگرف برائے جذام و آتشک

شنگرف رومی بقدر ۲ تولہ کھرل میں ڈال کر باریک کرکے ہمراہ شیر مدار سات روز تک سحق کریں اور روزانہ تازہ شیر ڈال کر کھرل کریں۔ پھر ایک ٹکیہ بنا کر سایہ میں خشک کریں اور برادہ سینگ گاؤ میش ۲۰ تولے کر شراب باجری میں خمیر کریں۔ ایک روز کے بعد کھرل کرکے جب خوب ہی حل جائے تو دو قرص بنا کر اس میں شنگرف کا قرص رکھ کر لب بند کر دیں اور دونوں طرف قرص کے اوپر نیچے ارک کا ٹکڑا دے کر دو پیالیوں میں بند کرکے گل حکمت کر لیں خشک ہونے پر گڑھے میں ۱۰ سیر پاتھک دشتی کی آنچ آگ میں پیالہ رکھ دیں۔ بہ رنگ آسمانی تیار ہوگا۔ قدرے ۲ چاول دانہ مویز میں رکھ کر گولی بنا کر ہمراہ روغن زرد سالم گولی نگل جائیں۔ انشاءاللہ تعالیٰ بہت فائدہ ہوگا۔ آتشک کے لیے تیر بہدف علاج ہے۔

کشتہ سم الفار برائے آتشک و قوت باہ

سم الفار ایک تولہ سالم ڈلی لے کر سات روز تک بوٹی مینڈھا دودھی کے عرق میں تر رکھیں۔ پھر تین روز تک شیر سودھارہ تھوہر میں تر رکھیں۔ بعد ہلدی چھان کو سفوف بنا کر کھرل میں ڈال کر جس کا وزن ۲۰ تولہ ہوگا۔ ہمراہ گھیکوار کے سرخ پانی سے چار پہر تک سحق کرکے نگدہ بنائیں۔ اس میں سم الفار مذکور رکھ کر اوپر سے ایک سیر پھوچھیٹ کر خولہ بنائیں اور ۲ سیر مینگنی بز میں رکھ کر آگ لگائیں۔ ۲۰، ۲۵ روز میں سرد ہوگا۔ تب نکال کر آہستہ سے خولہ توڑ کر سم الفار شگفتہ نکال لیں اور کھرل میں بار ایک سحق کریں۔ خوراک بقدر دانہ خشخاش سے نصف چاول تک مکھن میں کھلائیں۔ مرض صرع کے لیے بھی نہایت ہی مجرب علاج ہے۔ ترش، تیل، گڑ، مچھلی اور سرخ مرچ کم کھائیں۔

کشتہ نقرہ

قوت باہ کے لیے نہایت ہی مفید ہے۔ ایک خالص نیزہ نقرہ لے کر آگ میں سرخ کرکے سات مرتبہ سنکلہ کے پانی میں غوطہ دیں۔ پھر پھلی درخت مذکور بقدر ۱۰ تولے کر ہمراہ شیر مدار گھوٹ کر نگدہ بنا کر اس میں نیزہ نقرہ کا رکھ کر چار مرتبہ گل حکمت کریں۔ جب خشک ہو تو بقدر ۱۵ سیر پاتھک دشتی کی آگ دیں۔ اور باریک پیس کر محفوظ رکھیں۔ نہایت ہی عمدہ زود اثر ہے۔ اگر خام رہے۔ تو پھر کشتہ مذکور کھرل

میں ڈال کر ہمراہ آب بھنگ سبز جو ۸ تولہ تک ہو۔ سحق کر کے قرص بنا کر دو اندر کوزہ کو گلی خورد میں رکھ کر بند کر کے دو تین سیر کی آگ دیں۔ تو پر رنگ گلابی ہو کر پھول جائے گا۔ پھر کسی طرح کا عیب نہیں رہے گا۔ خوراک نصف چاول سے ایک چاول تک ؛

کشتہ نقرہ جو اعلیٰ قسم کا تیار ہوتا ہے۔ ایک تولہ نقرہ خالص کا پترہ بنا کر رکھیں اور اجوائن صحرائی جو مثل اجوائن دیسی ہوتی ہے۔ اس کا پانی نکال کر اس میں نقرہ کو گرم کر کے ۱۲ نمبر غوطہ دیں۔ پھر اجوائن مذکورہ ۵ تولہ۔ تخم مرچ سرخ ۵ تولہ۔ لہسن یک پوتھیہ ۵ تولہ۔ سب کو ہمراہ شیر زقوم خاردار کے گھوٹ کر نگدہ بنا کر اس میں نقرہ مذکورہ رکھ کر تین مرتبہ گل حکمت کریں۔ جب خشک ہو تو بقدر ۷ سیر پاچک دشتی کی آگ دیں۔ جب سرد ہو تو نکال لیں اور کھرل میں ڈال کر باریک سحق کر کے رکھیں۔ مناسب بدرقہ سے استعمال کریں۔ تو جملہ امراض کے لیے نہایت ہی مفید ثابت ہو گا۔ بفضلِ خدا از سرِ نو طاقت عود کر آئے گی؛

حکیم سید غلام علی شاہ۔ کراچی

کشتہ ابرک اعلیٰ قسم ابرک سفید لیں اور دہتاب کر لیں۔ کوٹ کر باریک کر لیں اور ایک خریطہ کر پاس میں چند ایک پتھر کے ٹکڑے یا کوڑیاں ساتھ لائیں اور ایک طشت پر آب میں بار بار بھگو کر خوب ملیں۔ حتیٰ کہ سب ابرک اس پانی میں آجائے تہ نشین ہونے دیں۔ جب اچھی طرح تہ نشین ہو جائے۔ پانی گرا دیں۔ اور ابرک لے کر سایہ میں خشک کریں۔ اس کے بعد شیر زقوم خاردار میں ایک پہر کھرل کریں۔ اور کوزہ گلی میں رکھ کر معمولی گل حکمت کر کے۔ ۸ سیر اوپلہ کی آگ دیں اور دوبارہ اسی دودھ میں مقدار مقررہ تک کھرل کریں اور اسی طرح آگ دیں۔ اسی طرح پانچ دفعہ کریں۔ پھر آبِ کیلہ میں اسی طرح ۱۰ دفعہ آگ دیں۔ پھر اسی طرح آبِ برگ حنا میں تین دفعہ آگ دیں۔ پھر اسی طرح شیر آک میں تین دفعہ آگ دیں۔ پس کل اکیس دفعہ آگ دے کر پیس لیں۔ خوراک ایک چاول بدرقہ مناسب کے ساتھ۔

سل کے واسطے سفوف رب السوس، شکر تیغال، صمغ عربی مناسب مقدار میں بکری کے دودھ کے ساتھ اور دق کے واسطے صرف بکری کے دودھ کے ساتھ اور ہر قسم کے

خون کے بند کرنے کے واسطے چاہے بواسیر کا ہو یا حیض ہو یا نفث الدم ہو مطبوخ بارتنگ ڈیڑھ تولہ کے ساتھ اور رحمیات میں مطبوخ ملین کے ساتھ۔ غرضیکہ ہر ایک مرض کے واسطے اس کے مناسب بدرقہ کے ساتھ دیں۔

کشتہ سنگ یشب معمول و مجرب ۲ تولہ سنگ یشب کا ایک ٹکڑا لیں اور گرم کر کے آئیں مرتبہ مطبوخ حب القلت اور گاؤزبان میں جو گلاب سے جوش دے کر حاصل کیا گیا ہو بجھاویں۔ بعد ازاں شیرہ بھتیل زرد یا سرخ شیرہ میں ایک روز کھرل کر کے ۱۰ سیر کی آنچ دیں۔ بعد ازاں عرق کیوڑہ، عرق گاؤزبان، شراب برانڈی ہر ایک میں ایک ایک روز کھرل کر کے ۱۰، ۱۰ سیر کی آنچ دیں۔ بس تیار ہے۔ خوراک ایک رتی سے چار رتی تک مکھن میں یا مناسب بدرقہ سے دیں۔ تمام امراض قلب میں مفید و مؤثر ہے۔ گردہ اور مثانہ کی پتھری کو توڑنے کے واسطے نہایت عجیب چیز ہے۔

کشتہ رسکپور رسکپور ۲ تولہ ایک یا دو یا تین ڈلی ایک آبی مینڈک کلاں زرد رنگ کے پیٹ میں بند کر کے اسے سی دیں (مگر الائش نکال لینی چاہیئے) اور خفیف سے آرد ماش کا لیپ کر کے ایک سیر گھی میں بھونیں۔ کہ تا خوب سرخ ہو جائے۔ رسکپور اس میں سے نکال کر بدستور دوسرے مینڈک کو الائش سے صاف کر کے اس میں بند کر دیں۔ اور آرد ماش کا خفیف سا لیپ کر کے گھی میں بھونیں۔ اسی طرح سات مرتبہ سات مینڈکوں میں عمل کریں۔ اسی طرح مینڈک سالم کو لیپ اوپر سے اتار کر کلیان (حقہ) کے تین سیر لوہار پانی میں پکائیں برتن مسی قلعی شدہ ہو اور آگ نرم ہو۔ حتی کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے اور مینڈک جلنے کے قریب پہنچ جائے مع مینڈک کے پیس کر رکھ لیں۔ خوراک ایک رتی تک حسب برداشت طبع۔ سوزاک کہنہ اور پرانے آتشک کے واسطے از حد مفید ہے خواہ دونوں اکٹھے ہوں اور ہر ایک قسم کے فساد خون کو دور کرتا ہے جس میں مادہ سوداوی ملا ہو۔ حتی کہ سمیت تک پہنچ گیا ہو۔

حکیم افضل حسینی۔ مراد آباد

کشتہ سنگ یہود مولی کے پانی سے سنگ یہود ۲ تولہ۔ قلمی شورہ ۵ تولہ۔ دونوں کو ملا کر خوب باریک پیسیں۔ بعد ازاں ایک پہر کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر اور خشک کر کے کوزہ میں بند اور

گل حکمت کریں اور ۲ سیر کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں۔ اور اسی قدر شورہ قلمی ملا کر بہ تنور کھرل کر کے آگ دیں۔ اسی طرح چار بار آنچ دیں۔ اور ہر بار شورہ ملاتے اور آب مولی سے کھرل کرتے رہیں۔ خوراک ۲ سے ۴ رتی تک۔ سوزاک۔ پتھری۔ ریگ گردہ اور مثانہ کے نکالنے میں از حد مفید و موثر ہے۔ قروح مثانہ کو درست کرتا ہے اور مدر بول بھی ہے۔

کشتہ سنکھ

حلزون کلاں ۸ تولہ خاک کریں پھر سیماب تولہ۔ گندھک آملہ سار ۱½ تولہ تنکار سفید ۸ ماشہ سہاگہ خرہرہ ۴ تولہ لیں۔ پہلے سیماب و گندھک صاف کر کے کجلی کریں پھر دیگر ادویہ سوائے خاک حلزون کے باریک کوٹ چھان کر ۳ سیر شیر گاؤ کے ساتھ کھرل کر کے خشک مثل غبار سرمہ کر لیں۔ سب آتشی شیشی میں بند کر کے ہلکی سی گل حکمت کرنے کے بعد نرم آنچ چھوٹی لکڑیوں کی دیں۔ بعد میں اتار کر دوا شیشی سے نکال کر خاک حلزون شامل کر کے دو پہر دودھ گائے سے کھرل کریں۔ اور ٹکیہ بنا کر سایہ میں خشک کر کے مٹی کے برتن میں نرم آگ پر احراق کریں اور سفوف بنالیں۔ خوراک ایک رتی سے دو رتی تک برگ پان یا منقے یا پتاشہ میں رکھ کر کھلائیں۔ دق۔ سل۔ پرانی کھانسی۔ اور پرانے تپوں میں نیز اوجاع مفاصلہ وغیرہ کے دور کرنے میں عدیم المثال ہے۔ نئے سوزاک میں بھی اچھا اثر دکھاتا ہے۔

کشتہ جست

جست ۱ تولہ سیماب ۱ تولہ ملا کر پیس لیں۔ پھر ایک آتشی شیشی اس قدر بڑی لیں کہ جس میں آدھ سیر پانی آ کر کچھ خالی رہے۔ اب شیشی مذکور میں دوا ڈال کر آدھ سیر عرق پھالسا ہوا جل نیم کا ڈال لیں۔ اور ٹنڈ جھلار میں بالوجنتر کریں اور سیریت دوا انگشت شیشی کے منہ سے اوپر ہو جائے۔ پھر ٹنڈ کا منہ بھی بند کر کے گل حکمت کر کے تنور میں ڈیڑھ من اُپلہ کی آنچ دیں۔ کشتہ سے شیشی بھر جائے گی نکال لیں۔ جھانے والے کو ایک چاول پان میں کھلائیں۔ غذا میں روٹی اور گھی۔ قوت باہ کے واسطے ایک چاول بھر مکھن میں اور دودھ گھی ملائیں۔ اگر پیاس نہ ہو چیدہ کھلائیں۔ آتشک۔ گنٹھیا اور وجع المفاصل کے لیے مناسب بدرقہ سے کھلائیں اور سرمہ میں ملا کر امراض چشم کو مفید ہے۔ بلدہ کا مجرب اور آزمودہ ہے۔

ابوالحسنات۔ اجمیر

کشتہ دافع سوزاک آتشک مقوی باہ و مقوی جمیع اعضاء رئیسہ واکسیر امراض مرطوبہ لاغر پیروں کا عصا۔

قشر البیض پاک شدہ ۱۰ اورکوفتہ ۲۵ تولہ۔ سیماب ۱۵ تولہ شنگرف ۵ تولہ سٹرتال ورقی ۲ تولہ سنکھ سفید ۲ تولہ۔ مرجان ۲ تولہ سب کو کھرل میں ڈال کر اول آب بیخ سہانجنہ بعد میں آب گلاب بعد ازاں آب لیموں ہر ایک دو دو تولہ میں کھرل کرکے قرص بنا کر سکھا کر سات مرتبہ کپڑے بعد دیگرے کپڑمٹی کریں۔ بعد ازاں کمہاروں کی آوی میں رکھوائیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں۔ کل کشتہ ہوگا۔ خوراک ایک برنج سے ایک رتی تک حسب برداشت طبع۔ حکیم قادری شکارپور

ضعف جگر و یرقان کو ازلس مفید ہے۔ بھس کی بیماری کو فائدہ کرتا ہے۔

کشتہ خبث الحدید خون صالح پیدا کرتا ہے۔ انسانی طاقتوں کو بڑھاتا ہے آزمودہ ہے۔

پرانا منورلے کہ اگر صد سالہ ہو تو بہتر ہے۔ کوٹ کر پارچہ بیز کرکے دو چند دہی ترش میں لت کرکے دھوپ میں رکھیں۔ جب دہی خشک ہو جائے۔ کوزہ میں بند کرکے کافی آگ دیں۔ سیاہی مائل کشتہ ہو جاتا ہے۔ اگر اسی طرح دو تین آنچ دیں۔ عمدہ ہوگا۔

خوراک ایک رتی سے تین چار رتی تک ہمراہ چھاچھ شیریں پندرہ روز تک۔ شیر برنج، گھی کا زیادہ استعمال کریں۔ پرہیز جماع سے۔

اگر اس کشتہ منور میں فی تولہ ایک ماشہ شنگرف ملا کر عرق گھیکوار سے سحق کرکے قرص بنا کر خشک کرکے مناسب مقدار کی چند آنچیں دے لیں۔ تو عجیب الخواص ہو جاتا ہے۔ خون اس قدر پیدا کرتا ہے کہ انسان وزن میں بھاری اور سرخ ہو جاتا ہے۔ مقوی باہ اعلیٰ درجہ کا ہے۔

کشتہ شنگرف ۱۰ سیر گائے کا دودھ لے کر ایک دیگچی میں چولہے پر چڑھائیں اور ایک تولہ شنگرف رومی ریشمی کپڑے میں لپیٹ کر دو انگشت اوپر معلق لٹکائیں اور پکائیں۔ جب دودھ نیچے ہوتا جائے شنگرف کو بھی نیچے کرتے رہیں۔ حتیٰ کہ دودھ خشک ہو جائے۔ بعد میں ایک سیر بلادر کے درمیان دیگچہ میں رکھ کر پکائیں تاکہ بلادر جل جائیں۔ پھر نکال کر تھوڑے اس میں سے پیس کر پیالہ میں ملائیں۔

اگر مثل ملائی کے پانی کے اوپر آجائے بس کریں۔ ورنہ پھر ایک سیر بلا دیں بدستور سابق پکائیں۔ بعد میں پیس لیں۔

جذام والے کو ایک رتی کھلائیں اور گھی پلائیں۔ مجذوم دو تین روز میں اچھا ہو جائے گا قوت باہ کے واسطے اکسیر اعظم ہے۔

کشتہ پوست بیضہ مرغ پوست بیضہ مرغ مصفّٰی پانچ دام پختہ لے کر ایک پہر آب لیموں میں سحق کر کے قرص بنا کر بدستور آگ دیں۔ اسی طرح شیرہ ادرک اور لیموں اور سرکہ مقطر۔ شراب قندی تند ہر ایک برابر ایک روز سحق تکلیس کر کے شیشے میں محفوظ رکھیں۔ خوراک آدھی رتی سے ایک رتی تک مکھن یا بالائی میں کھلائیں۔ تقویت باہ اور امساک میں بے نظیر ہے۔ جریان اور سیلان کو دور کرتا ہے۔ مادہ کو پیدا اور گاڑھا کرتا ہے۔

قطب الدین احمد۔ الہ آباد

کشتہ سکّہ سکہ بارہ تولہ لیں اور ایک کڑاہی میں ڈالیں۔ جب گھل جائے تو اس کو چوب مدار سے ہلاتے جائیں اور قلمی شورہ کی چٹکی دیتے جائیں حتیٰ کہ سکہ خاکستر ہو جائے اس خاکستر کو لے کر آب کنوار میں حل کریں۔ اور ایک ہی بڑی ٹکیہ بنا لیں۔ اور مٹی کے کونڈے پر دونوں طرف سے پکائیں۔ حتیٰ کہ خوب پختہ ہو جائے پھر سرد کر کے پیسیں۔ اور اسی طرح آب کنوار میں حل کر کے ٹکیہ بنا کر پکائیں۔ حتیٰ کہ سات مرتبہ پکائیں۔ پھر اسی طرح آب حامض سے تین دفعہ حل کر کے پکائیں۔ جب اس طرح دس مرتبہ کر لیں یعنی دس دفعہ کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر پکا لیں تو پیس کر حفاظت سے رکھیں۔

خوراک: ایک رتی۔ جریان منی، سوزاک اور کل امراض مجاری بول۔ درد شکم اور پرانی کھانسی وغیرہ کے واسطے از حد مفید ہے۔

کشتہ تانبا تانبا حسب خواہش لیں اور اس کا برادہ بنا کر دہی سے چار پہر تک کھرل کریں۔ اس کے بعد آب لیموں و نمک سے چار پہر تک کھرل کریں اور رات کو پانی سے دھوئیں اور دوسرے روز آب لیموں و نمک سے تمام روز کھرل کریں اور رات کو دھوئیں

اسی طرح ۵ روز کریں اور اس کا تہائی حصہ کبریت مصفیٰ اور سولہواں حصہ سیماب ملا کر چار پہر آب لیموں ذنمک میں کھرل کرکے ایک آتشی شیشی گل حکمت شدہ میں ڈالیں اور بالو جنتر میں ۱۲ پہر تک آگ دے کر نکال لیں خوراک ایک تنکہ بھر مکھن یا مناسب بدرقہ کے ساتھ جذام، برص، قوت باہ اور قوت بدنی کے لیے نہایت عمدہ چیز ہے۔

کشتہ جست: جست خالص آدھ پاؤ۔ پوست ہلیلہ زرد۔ پوست ہلیلہ سیاہ۔ پوست آملہ ہر ایک ۲ تولہ جو کوب کرکے رکھیں۔ جست کو کڑاہی میں ڈالیں۔ اور نصف دوا جو کوب شدہ دوا بھی ساتھ ہی ڈال دیں اور معتدل آگ جلائیں۔ جب سب دوا جل جائے تو باقی نصف بھی ڈال دیں۔ جب یہ بھی سوختہ ہو جائے تو ایک چھٹانک برگ نیم سبز اس پر ڈال دیں اور اس کے جل جانے پر ایک چھٹانک اور ڈال دیں۔ مگر ابتدائے عمل سے ایک سیخ آہنی سے ہلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ جست خاکستر کی طرح ہو جائے۔ نیچے اتار کر خوب باریک کرکے سرمہ سا بنا کر کپڑے میں چھان لیں تمام امراض چشم سرخی۔ کمزوری بصر، دھند، پھولا وغیرہ کو مفید ہے۔

کشتہ طلاء: برادہ طلا تولہ، عرق جولائی خار دار جنگلی ایک پاؤ کے ساتھ کسی سخت کھرل میں سحق کریں پھر غولہ باندھ کر دو چھوٹے چھوٹے پیالوں میں لب بند کرکے معمولی گل حکمت کرکے پاؤ بھر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ جب سرد ہو نکالیں اور وزن کریں جتنا وزن اس میں سے کم ہو گیا ہو اتنا ہی سیماب اس میں اور ڈالیں اور عرق جولائی مذکورہ ایک پاؤ میں کھرل کرکے غولہ بنا کر آدھ پاؤ کی آنچ بدستور سابق دیں۔ اسی طرح کرتے رہیں جب گھٹنا بند ہو جائے تو پھر ایک سیر کی آنچ دینی شروع کر دیں اور اسی طرح جتنا کم ہوتا جائے اس میں ڈال کر کھرل کرتے رہیں یہاں تک کہ وزن پورا رہے یہ کشتہ بے مثل ہوگا بدن کی کل قوتوں کو تقویت بخشنے کے علاوہ سل اور دق کے لیے اکسیر ہے نصف سے ایک چاول تک خوراک بدرقہ مناسب کے ساتھ دیں۔

کشتہ شاخ بارہ سنگھا: شاخ گوزن کو سیاہ بنا کر نیم پاؤ وزن ایک مٹی کے کونڈے میں ڈال کر آگ پر رکھیں بعد شیر مغز ایک سیر پختہ سے تھوڑا آہستہ آہستہ دیں جب ایک سیر ختم ہو جائے۔ نیم پاؤ پختہ مغز ملا کر ایک سیر شراب قندی تند و تیز کھینچی گئی ہو اسی طرح خرچ کریں۔ پھر نکال کر بیخ عشر و بیخ حنظل ہر دو ہم وزن ایک سیر پختہ میں ملفوف کرکے ایک کوزہ گلی میں بند کر دو گل داد

گل حکمت کر کے ۲۵ سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں اگر سفید شگفتہ نہ ہو ایک دو آنچیں اور دیں تاکہ سفید شگفتہ ہو جائے۔ خوراک ایک رتی مکھن، بالائی یا بتاشہ میں کھلائیں۔ امراض مجاری بول خصوصاً کثرت سوزاک۔ بول الدم قرحہ و جروح گردہ کے لیے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ خون کو بند کرتا ہے خواہ بدن کے کسی عضو سے جاری ہو۔

حکیم مجید علی خاں۔ بھوپال

کشتہ سم الفار سفید سم الفار سفید چند قطعہ لے کر مٹی کے توے پر رکھ کر چولھے پر رکھیں اور نیچے نرم آگ جلائیں اور ۲ سیر عرق بیاز اور ۲ سیر عرق لہسن کا یکے بعد دیگرے چوپر دیں۔ نصف جذب کر کے دیں بعد اختتام کل نصف جمع شدہ میں قطعہ ہائے سم الفار مذکور لپیٹ کر بھوبل میں دبا دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال لیں شگفتہ ہو گا۔ برائے نامرد عجیب العمل ہے جز اعظم۔ انتشار کو بمنزلہ اکسیر ہے خوراک ایک چاول ہمراہ مکھن۔ غذا شیر و روغن زرد۔

کشتہ فولاد سم الفار فولاد خالص ۳ تولہ لیں اور برادہ کر لیں سیماب ۱ تولہ۔ سم الفار ۱ تولہ۔ نیلا تھوتھا زرد ۱ تولہ شنگرف ۱ تولہ۔ سب کو کھرل میں آنا پیسیں کہ حل ہو جائیں۔ ایک کپڑے میں سب کی پوٹلی باندھ دیں اس کے بعد ایک کوزہ گلی کلال میں شیرہ کنوار ایک پاؤ۔ شیرہ آک ایک پاؤ۔ آب پیاز ایک پاؤ ڈالیں بعدہ پوٹلی اس میں رکھ کر خوب مضبوطی سے اس کوزہ کا منہ بند کر دیں اور ایک کوٹھی میں گڑھا کھود کر اس میں دفن کریں اور چالیس روز کے بعد نکال کر دیکھیں۔ اگر سیماب اس میں رقیق دکھائی دے تو اس میں سے نکال دیں۔ اور اگر غلیظ ہو تو رہنے دیں اور ایک پاؤ شہد میں کھرل کریں حتیٰ کہ سب شہد جذب ہو جائے۔ اس وقت اس کی ایک ٹکیہ بنائیں اور آرد گندم خمیر کریں اور وہ ٹکیہ اس میں رکھ کر دو انگل موٹی ٹکیہ بنائیں۔ اس طرح پر کہ فولاد وغیرہ کی ٹکیہ نظر نہ آئے۔ سایہ میں خشک کریں خشک ہونے پر اگر کہیں سوراخ ہو جائے تو اسی خمیر سے بند کریں اور روغن گاؤ میں خوب بھونیں حتیٰ کہ سرخ ہو جائے اسی طرح اکیس مرتبہ کریں لیکن ٹکیہ خمیر ہر بار نئی ہو اگر چالیس مرتبہ کریں تو بہت عمدہ ہو جائے گا پیس کر حفاظت سے رکھیں۔ خوراک ایک رتی تھوڑی سی مصری کے ساتھ۔ غذا کھچڑی یا چاول تین روز تک کافی ہے۔ اور اگر حاجت ہو تو ایک خوراک اور دے دیں مگر چار روز سے زیادہ نہ دیں۔ اشتہا اتنی ہو جائے گی کہ استعمال کرنے والے خود ہی دیکھ لیں گے اور بدن کو تقویت بخشتی قوت باہ کے واسطے از حد مفید ہے تمام اعضائے رئیسہ و شریفہ کی

تقویت کے واسطے بے نظیر ہے۔ بارہا کا مجرب و معمول ہے۔

حکیم امرناتھ شرما بھو

کشتہ سہ دھاتہ: جست، سکہ، قلعی ہر ایک دو درم گلا کر کم لیس میں ڈال لیں اور بول مادہ گاؤ اور روغن سرشف اور حشرات میں سات سات بار بجھا دے لیں تاکہ صاف ہو جائے۔ پس ایک مٹی کے کورے برتن میں پگھلا کر ورق الخیال۔ تانخواہ۔ زرد چوب ہر ایک کوٹی چھانی ہوئی قدرے قدرے ڈالتے رہیں۔ اور ایک آہنی کفگیر سے رگڑتے رہیں یہاں تک کہ تمام خاک برنگ زرد ہو جائے۔ اتار کر باریک کپڑے میں چھان کر دہی سے ایک پہر کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر دو سیر پختہ اپلہ صحرائی کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں۔ اسی طرح چار یا پانچ مرتبہ دہی سے کھرل کر کے آگ دیتے جائیں۔ زرد خوشنما رنگ کا کشتہ ہو جائے گا۔ خوراک ایک رتی مکھن یا بالائی یا پتاشے میں الائچی دانہ طباشیر کے ہمراہ کہنہ سے کہنہ جریان تین ہفتہ میں دور کرتا ہے اور امراض مجاری بول و آلات تناسل و سلسل بول و سوزاک متقرحہ، جریان کہنہ ہر ایک کے واسطے مفید ہے اور اکثر امراض قلب و معدہ و جگر وغیرہ کے لیے سودمند ہے۔ بمطابق مناسب کے ساتھ دیں۔ ترش اور نمکین اشیا سے پرہیز۔ غذا دال مونگ مقشر اور چاول خشکہ۔

حکیم نذیر احمد گوبکھولہ

یہ نسخہ میرا مجرب ہے بہت اچھا اور مفید ہے بچہ، جوان، بوڑھا ہر موسم میں استعمال کر سکتا ہے گرمی بالکل نہیں کرتا۔

کشتہ رانگ: کھوری رانگ ۲ تولہ کو گلا کر اول روغن تلخ میں ۷ بار سرد کریں۔ بعدہ دہی کے توڑ میں ۷ بار سرد کریں۔ اور پھر دودھی خورد کے شیرہ میں ۷ بار سرد کریں۔ پھر رانگ کو بڑھا کر تیرہ بنائیں۔ اور بقدر معانہ جو گڑے کر لیں اب چھال درخت ببول جو پھٹ کر خشک ہو کر اسی میں لگی رہتی ہے موٹا سفوف بنائیں اور ایک اپلے کر اس پر ٹاٹ کا ٹکڑا بچھا دیں اور سفوف مذکور اس پر پھیلا دیں اور رانگ کے ٹکڑے بچھا دیں پھر سفوف سے پوشیدہ کریں اور ٹاٹ کا ٹکڑا پھیلائیں اس کے اوپر اپلے رکھیں بعدہ دو تین اپلے توڑ کر ارد گرد لگا دیں اور آگ دے دیں مگر ایسی جگہ رکھیں جہاں ہوا کا گذر نہ ہو۔ سات پہر بعد کھول کر دیکھیں ہر ٹکڑا کھیل ہو جائے گا بہت آہستہ اٹھا کر شیشہ میں رکھیں۔ اعضا و قوت کے لیے مفید ہے۔ خوراک ایک رتی۔

حکیم محمد یوسف علی خاں

کشتہ ابرک سیاہ ابرک سیاہ دو ماشہ پاؤ بختہ ایک رات شیر مکیش میں بھگو رکھیں۔ کہ شیر اس کے اوپر تین انگل اچھا رہے۔ صبح ابرک مع دودھ کے کڑاہی میں ڈالیں اور ایک سیر شیر مکیش اور ڈال دیں اور پکائیں تاکہ سب شیر جذب ہو جائے اسی طرح سات بار کریں۔ یعنی ہر بار رات بھر دودھ میں بھگو رکھیں صبح ایک سیر دودھ اور ملا کر پکائیں۔ بعد ازاں شیر مکیش میں کھرل کر کے ٹکیہ بنائیں اور سایہ میں خشک کر لیں پھر کوزہ میں بند اور گل حکمت کر کے ۴ سیر اپلوں کی ہوا سے بچا کر آگ دیں بعد ازاں آب پیاز سفید میں ایک روز کھرل کر کے ٹکیہ بنائیں اور سایہ میں خشک کر کے کوزہ میں بند اور گل حکمت کریں اور ۴ سیر اپلوں کی آنچ دیں پھر نکال کر آب پیاز سفید میں ایک روز کھرل کر کے بدستور آنچ دیں۔ اسی طرح سات بار کھرل کریں اور آنچ دیں۔ بعد ازاں ایک پاؤ آب لیموں میں کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر بدستور آنچ دیں۔ پھر ایک پاؤ شراب میں بدستور کھرل کریں اور آنچ دیں۔ بعد ازاں اس کشتہ کو ایک پوٹلی میں باندھیں۔ اور ایک برتن میں ۵ سیر پانی۔ ایک پاؤ بختہ گھی۔ جائفل ۲ عدد۔ لیباسہ ۵ ماشہ۔ زعفران ۱ ماشہ باریک شدہ ڈال دیں۔ اور اس کشتہ پوٹلی میں بندھے ہوئے کو ڈول جنتر کریں۔ کہ پوٹلی چار انگل پانی سے اوپر رہے۔ منہ برتن کا بند ہونا چاہیئے جب پانی قریباً ختم ہو جائے نکال لیں کشتہ ابرک سرخ سیاہی مائل نکلے گا۔ خوراک ایک رتی تک۔ جریان۔ سیلان اور ضعف باہ کے واسطے مخصوص ہے۔ مادہ کو پیدا کرتا نیز گاڑھا کرتا ہے ممسک ہے۔ بدن اور اعضائے رئیسہ کو خوب طاقت دیتا ہے۔ اگر چالیس روز جماع و ترشی سے پرہیز کر کے استعمال کریں اور حسب خواہش دودھ ساتھ پئیں تو عجیب فوائد دکھاتا ہے۔

حکیم ڈاکٹر عبدالحمید۔ لاہور

کشتہ زرنیخ ہڑتال ایک تولہ کا ایک قطعہ لیں۔ اور گل عباسی سفید پھول کے آدھ پاؤ پتوں کا نگدہ بنائیں۔ اور اس میں ہڑتال رکھ کر دو بڑے اپلوں میں جن کا وزن پاؤ پاؤ سے زیادہ نہ ہو گڑھا کھود کر رکھیں اور معمولی گل حکمت کر کے پانچ چھ سیر دہکتے ہوئے کوئلوں پر رکھیں آگ کے سرد ہونے پر بارہ گھنٹہ کامل گذرنے کے بعد نکالیں۔ شگفتہ برنگ سفید برآمد ہوگا خوراک نصف رتی سے ایک رتی تک۔ جذام و آتشک کے

واسطے نہایت عمدہ ہے اور بلغمی تپوں خصوصاً نفث کے واسطے جو تپ دق سے مشابہت رکھتا ہو اکسیر ہے اور امراض جلد یہ اور تصفیہ خون کے واسطے مفید ہے۔

کشتہ قمر برادہ قمر ایک تولہ سیماب ایک تولہ ہمراہ عرق زرشک کے سحق کرکے غلولہ بنا کر گل حکمت کرکے پانچ سیر کی آنچ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پھر ایک تولہ سیماب ملا کر ایک پاؤ عرق مذکور کے ساتھ کھرل کریں اور غلولہ بنا کر بدستور سابق آنچ دیں۔ اسی طرح سات آنچیں پوری کریں۔ نہایت عجیب طاقتور کشتہ ہوگا۔ اس کے سامنے ہزاروں یاقوتیاں اور مقویات ہیچ ہیں۔ مولد، مغلظ، مقوی باہ، مقوی اعضائے رئیسہ اور ہاضم ہے۔

خوراک ایک چاول سے چار چاول تک ہمراہ مکھن یا شیر شیریں جس میں زردی بیضہ ملائی گئی ہو سات روز تک استعمال کر سکتے ہیں۔ برخلاف کشتہ سونا کے چاندی کا کشتہ ہر موسم میں استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ نسخہ ۴۰ سال کی عمر کے بعد تو اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مجرب اور آزمودہ ہے۔

حکیم اللہ بخش۔ فیروز پور

کشتہ فولاد دو چار تولہ برادہ فولاد لے کر چینی کے پیالہ میں ڈال کر ترش انار دانہ کے پانی سے تر کرکے دن کو دھوپ میں اور رات کو شبنم میں رکھ دیں اور ایک پہر ہر روز کھرل کیا کریں۔ اکیس روز پانی ڈالتے رہیں اور سحق کرتے رہیں بدرنگ نسواری کشتہ ہوگا اور اگر چالیس روز ایسا عمل کریں تو افضل ہوگا۔ خون پیدا کرتا ہے۔

اگر برنگ سفید جلدی بنانا منظور ہو تو اس طرح عمل کریں۔ کہ چار روز انار دانہ کا پانی ڈال رکھیں۔ بعدہٗ سیماب ۲ ماشہ شنگرف ۲ ماشہ ملا کر سحق کریں۔ اور کوزہ گلی میں بند کرکے ۱ سیر اُپلہ کی آنچ دیں۔ اسی طرح سات آنچ یا اکیس آنچ دیں یا چالیس یا ایک سو تک پہنچائیں۔ نہایت افضل برنگ سفید کشتہ ہوگا برائے قوت باہ نادر الاثر ہے۔ اور اگر اسی طرح ۴ تولہ فولاد میں ۴ ماشہ شنگرف ۴ ماشہ سیماب ہر دفعہ ملا کر ہمراہ روغن بیضہ کے سحق کرکے آنچیں دیتے رہیں اور سو آنچ پر پہنچائیں۔ کشتہ عجیب و غریب ہوگا۔ قوت باہ و امساک

کے پیسہ ایسا کوئی کشتہ نہیں ہے۔

کشتہ مس

ایک تولہ برادہ مس یا پترہ باریک کرکے ۲ تولہ گندھک آملہ سار یا ہڑتال پیس کر نیچے اوپر دو پیالہ چک کلال (ؔ) میں دے کر سانے سات سیر اُپلہ کی آنچ دیں۔ بعد سرد ہونے کے نکال کر پیس لیں اور ۲ تولہ گندھک یا ہڑتال جو چیز پہلے استعمال کی ہے لے کر شامل کرکے عرق گھیکوار میں دو پہر سحق کرکے قرص بنا کر کوزہ میں بند کرکے پانچ سیر کی آنچ دیں۔ اسی طرح سات آنچ دیں۔ نہایت عمدہ کشتہ ہوگا۔ خوراک کے واسطے اکسیر اعظم ہے۔ سنگ راسخ بھی یہی ہے۔ بعد ازاں تین ماشہ سیماب ملا کر عرق گھیکوار سے سحق کرکے قرص بنا کر کوزہ میں بند کرکے ۲ سیر کی آگ دیں۔ اسی طرح اکتالیس آنچ ہر دفعہ سیماب جدید ۳ ماشہ ملا کر دیں۔ پہلے کشتہ بیازی رنگ کا ہوگا پھر کچھ گلابی۔ پھر کچھ سرخ پھر آخر پر گلناری رنگ کا ہو جاتے گا۔ نہایت عمدہ کشتہ ہوگا خوراک بھی اعلیٰ درجہ کا ہے اور قمر کو زرد رنگ کرتا ہے

حکیم ممتاز حسین حیدر آباد

کشتہ طلا

خالص طلا کو آگ میں سرخ کرکے شیرہ کٹائی سبز میں اکیس بار بجھا دیں۔ پھر اس کا برادہ کرکے اس کے ہموزن پارہ ملا کر سماق کے کھرل میں شیرہ کٹائی تازہ میں جو منقطر کر لیا گیا ہو ایک پہر برابر کھرل کریں اور کٹائی کے ایک پاؤ پختہ نگدہ میں لپیٹ کر دو ہموار لب پیالوں میں بند کردیں اور خوب گل حکمت کرکے ۲ سیر جنگلی اپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح اکیس مرتبہ کھرل کریں اور آنچ دیں۔ خاکستری سرخی مائل رنگ نکلے گا۔ اگر اس سے زیادہ آنچیں دی جائیں تو کوئی حرج نہیں۔ بلکہ فوائد میں زیادہ ہو جائے گا۔ مگر پارہ صرف ایک ہی بار ملانا کافی ہے۔

خوراک نصف سے ایک رتی تک گرم مزاج کو ملبا شیر کے ساتھ دیں اور سرد مزاج والے کو برگ پان میں۔ تمام مذکورہ امراض کے واسطے از بس مفید ہے۔

وید راج پنڈت شیاما چرن۔ کلکتہ

کشتہ مرجان و بسد

مرجان جس قدر مطلوب ہو۔ اسے سفیدی بیضہ مرغ سے ایک پہر کھرل کرکے ٹکیہ بنا لیں خشک کرکے کوزہ گلی میں بند کریں۔ اور

بحساب فی پانچ تولہ جان پانچ سیر کی آگ دیں۔ اسی طرح کر کے رس کر دیا اس سے بھی زیادہ مرتبہ کھرل کر کے آنچ دیں۔ حتی کہ سفید ہو جائے۔ خوراک ایک رتی مکھن یا بالائی یا کسی مرغی میں تمام ملکے بالا امراض میں مفید و موثر ہے۔

دق سل کے واسطے جبا شیریں مست گلو دانہ الائچی ملا کر شیر بز سے کھلائیں۔

کشتہ قلعی ایک تولہ ہڑ کی دو ٹکی بچ ٹکیاں بنا لیں۔ اور ایک تولہ قلعی کے چھوٹے چھوٹے ترپے کر کے ان دونوں ٹکیوں میں بند کر کے اور ایک سیر کپڑا مضبوط مٹی سے لپیٹ کر صاف خوار سا بنا لیں اور ہوا سے بچا کر محفوظ جگہ میں دہکتا ہوا کوئلہ اوپلہ رکھ دیں۔ نہایت عمدہ کشتہ نکلے گا۔ خوراک نصف سے ایک رتی تک جریان و امساک اور قوت باہ کے واسطے از حد مفید ہے۔

کشتہ سم الفار سم الفار کو کڑچھی میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ جب گرم ہو۔ اس پر نمک سبز کی چٹکیاں دیں۔ سم الفار پھول کر اوپر کو آ جائے گا۔ جب تمام پھول جائے تو کشتہ ہے۔ پیس لیں۔ اس میں سے بقدر دانہ جوار کے ہمراہ ایک کف موست نانخواہ کے کھلائیں۔ اور دو تین ساعت کے بعد گرم پانی پلائیں۔ دست آئیں گے۔ ھذا من اسرار الہندیہ و من رموز المخفیہ۔

کشتہ سم الفار عجیب و غریب سم الفار تین تولہ کی ڈلی پاؤ بھر راکھ ممھرہ ڈھاک یا ترتیر پلاس، شورہ قلمی ۲۵ تولہ نصف راکھ کوزہ میں بچھا کر اس پر نصف شورہ بچھائیں۔ بعد سم الفار کی ڈلی رکھ کر اوپر باقی نصف شورہ دے کر نصف راکھ دے دیں بعد خوب دبا دیں کوزہ کا منہ اور گل حکمت کر کے دس اپلوں کی آنچ دیں۔ کشتہ کسی قدر پھولا ہوا نکلے گا تمام رطوبی امراض میں مفید ہے۔ جریان کو بھی دور کرتا ہے۔

حکیم رام دمن گجرات

کشتہ تانبا سفید رنگ : ایک خالص تانبے کا پرانا پیسہ لے کر اول سات بار شربت قند میں بجھائیں پھر بکری کے پیشاب میں سات بار پھر عرق درخت کریل میں پھر جوشاندہ ترپھلہ میں سات سات بار ترتیب وار بجھا کر دے کر بیخ کریل کی پونے دو بالشت لکڑی

[illegible] کر کے کھرل کی آدھ پاؤ تازہ کو تیل کا گھر بنا کر اس میں چپ لپیٹ دیں جو ہو را [illegible] گولی میں [illegible] کے وقت نکالا ہو اس سے منہ بند کریں۔ اور ہلکی سی کپڑ ولی کے سیر اپلوں کی آگ دیں جو اس سے چاک کر آنچ دیں تیسرے روز احتیاط سے نکالیں سفید رنگ کشتہ تیار ہو گا خوراک ایک رتی سے ایک چاول تک۔ مقوی باہ ہے۔ آنکھ میں ڈالنے سے تمام فوائد دیتا ہے جو سیسہ کی نسبت مشہور ہیں۔

کشتہ فولاد [illegible] ایک پاؤ ترش میں بھگو دیں جب وہی خشک ہو جائے [illegible] ایک چار سیر کی آنچ دیں پھر نکال کر تین ماشہ شنگرف [illegible] کے شیرہ سے ایک پہر کھرل کر کے کوزہ میں گل حکمت سے بند کر کے ۲ سیر کی آنچ دیں [illegible] ماشہ شنگرف ملا کر بدستور ایک پہر کھرل کریں اور بدستور آنچ دیں اس طرح سات آنچیں دیں ہر بار ماشہ شنگرف ملانا ہے سوائے آخری آنچ کے شنگرفی رنگ کا کشتہ فولاد تیار ہو گا۔ کل [illegible] ماشہ شنگرف خرچ ہو گا۔ خوراک نصف سے ایک رتی تک مکھن یا ملائی میں۔

مقوی باہ اور ممسک [illegible] ہے۔ تین چار ہفتے متواتر استعمال کرنا چاہیئے معدہ جگر [illegible] وغیرہ کو طاقت دینے کے علاوہ رنگ کو خوب نکھارتا ہے۔ مقوی اعضائے رئیسہ [illegible] ہے۔

کشتہ سم الفار سم الفار سفید [illegible] میں آگ پر رکھیں اور خار دار گوکھرو کی راکھ کا نقطہ [illegible] جب سم الفار نرم ہو جائے ہوا میں رکھ دیں۔ پانی ہو جائے گا۔ پھر [illegible] شنگرف [illegible] ڈال کر گول [illegible] میں رکھ کر آرد گندم سے [illegible] جب سرخ ہو جائے نکال لیں۔ اسی طرح پچیس بار عمل کریں تیار ہو جائے گا۔ خوراک ایک چاول مکھن میں رکھ کر کھلائیں۔ غذا مرغن ہو۔ قوت باہ اور نامرد کے لیے اکسیر و مجرب ہے۔ [illegible] ہے۔

حکیم نذر محمد بٹالہ

تمت

۲۹ رمضان المبارک ۱۳۹۰ھ